PENNE AI GAMBERETTI

Ingredienti per 6 persone:

- 450 g di pasta tipo penne,
- 80 g di burro,
- 150 g di gamberetti sgusciati,
- 2 uova intere,
- 2 tuorli d'uovo,
- 25 cl di brodo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 pizzico di curry,
- sale.

Fate fondere dolcemente una noce di burro in una padella e rosolatevi i gamberetti sgusciati, a calore moderato fino a quando prendono colore.
Bagnateli con il brodo caldo, salate e alzate leggermente la fiamma per far evaporare il liquido.
A questo punto versate nella padella mezzo bicchiere di vino bianco e fatelo consumare a fuoco vivo, quindi insaporite la preparazione con un pizzico di curry e proseguite la cottura a calore moderato per altri 10 minuti, o per il tempo necessario ad ottenere una salsa densa.
Portate a ebollizione una pentola piena d'acqua salata, tuffatevi la pasta e fatela lessare al dente, quindi scolatela, conditela col resto del burro e trasferitela in una zuppiera.
Cospargete le penne col Parmigiano grattugiato e mescolate, poi aggiungete anche due uova intere e due tuorli e rimestate con cura per distribuire uniformemente gli ingredienti.
Fate cuocere a bagnomaria per 10 minuti, affinché le uova possano rapprendersi e legare con la pasta, infine cospargete con la salsa ai gamberetti e servite.