

RAVIOLINI AI GAMBERETTI SU LETTO DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo raviolini,
- 300 g di spinaci,
- 150 g di gamberetti sgusciati,
- 30 cl di crema di latte,
- 50 g di cipolla tritata,
- 50 g di burro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- salsa Worcester,
- brandy.

Fare riscaldare la padella, burro, aggiungere la cipolla, fare imbiondire e aggiungere sale e pepe quanto basta. Infine unire le foglie di spinaci e fare ammorbidire, aiutandosi coprendo con un'altra padella.

Dopo sistemare gli spinaci così cotti sui piatti piani.

Seconda operazione: olio d'oliva, gamberetti con un altro pizzico di sale e pepe.

Aggiungere raviolini ed alcune gocce di worcester.

Sfumare con brandy e unire la crema di latte, portando a consistenza.

Servire in piatto caldo, adagiando i raviolini sul letto di spinaci.