Paccheri Costa Brava

Ingredientes

Gambas: 10 Unidades
Sal: c/n A gusto
Butifarra: 1 unidad
Harina: 100 Gramos
Mantequilla: 100 Gramos
Polvo de boletus: 1/2 Cucharada
Leche: 1 L
Boletus frescos: 300 Gramos
Grana Padano (cuña): 1 unidad
Mantequilla: 100 Gramos
Paccheri: 10 Unidades

Preparación de la Receta

- En una olla con agua salada ponemos a cocer los paccheri un minuto menos del tiempo indicado
- Los reservamos aliñados con un poco de aceite.
- Picamos bien las *gambas* y las mezclamos con la butifarra y una pizca de sal
- Rellenamos los paccheri y reservamos en la nevera.
- En un *cacerola*, derretimos la *mantequilla*, rehogamos los boletus en ella y añadimos la *harina*
- Seguimos cocinando un par de minutos sin parar de remover con un batidor
- Incorporamos la leche poco a poco sin parar de remover y dejamos cocer hasta que espese, agregando en el último momento el polvo de boletus
- Salteamos a fuego medio los paccheri con *mantequilla* unos 3 minutos y los servimos napando con la bechamel y un poco de Grana Padano y gratinamos hasta que estén en su punto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/paccheri-costa-brava