

SECONDI PIATTI

Gamberi alla vodka con sale grigio di Bretagna

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

GAMBERI 600 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

LIME 2

VODKA 2 bicchierini

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE GRIGIO DI BRETAGNA

I Gamberi alla vodka con sale grigio di Bretagna costituiscono un secondo piatto di sicuro effetto, soprattutto se avrete la possibilità di dimostrare le vostre abilità culinarie fiammeggiando i gamberi davanti ai vostri amici. Provate questa ricetta dal successo assicurato, farete di certo colpo sui vostri ospiti! Se amate le ricette a base di crostacei ve ne diamo un'altra altrettanto saporita e gustosa: ecco come si fa il [risotto con le mazzancolle!](#)

PREPARAZIONE

1 Come prima cosa tagliate le zampette dei gamberi con delle semplici forbici.



2 Scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella e aggiungetevi l'aglio ed il peperoncino.



3 Quando l'olio inizia a sfrigolare aggiungete i gamberi avendo cura di disporli in un unico

strato, ovvero cercando di non sovrapporli.



- 4 Quando sono ben rosolati da una parte, dopo circa un paio di minuti, girateli dall'altra parte.



- 5 Spremete due limes direttamente in padella e fiammeggiate con la vodka.





6 Quando il fuoco in padella si è spento, aggiungete il sale e terminate la cottura dei gamberi.



7 Affettate sottilmente l'ultimo lime.



8 Servite i gamberi alternandoli con le fettine di lime e nappando con il sughetto che si sarà formato sul fondo della padella.

