

SECONDI PIATTI

Gamberi al Brandy

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

GAMBERI 800 gr

BRANDY 1 bicchierino

SPICCHIO DI AGLIO 2

BURRO 20 gr

LIMONE succo - ½

PREZZEMOLO 1 mazzetto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiari da tavola

SALE

I **gamberi al Brandy** sono il piatto perfetto se volete realizzare un secondo piatto di mare che faccia colpo sugli ospiti. Eleganti e chic sono il piatto perfetto da inserire in un menù a base di pesce, essendo poi molto semplici da realizzare, ancora meglio!

La **ricetta dei gamberi al Brandy** vi stupirà per la sua facilità di esecuzione, e vedrete che successo sulla vostra tavola!

PREPARAZIONE

- 1 Incidete i gamberi nell'attaccatura tra la testa e la coda e rimuovete il budello.



- 2 In una padella fate fondere una noce di burro con un filo d'olio aggiungendo uno spicchio d'aglio.



- 3 Quando il burro inizia a sfrigolare unite i gamberi e fateli rosolare bene su entrambi i lati.



4 A questo punto fiammeggiate i gamberi con il brandy.



5 Aggiungete il succo di limone e il prezzemolo tritato. Regolate di sale.



6 Serviteli ben caldi nappandoli con il fondo di cottura.

