

SECONDI PIATTI

Gamberi al Pinot grigio

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



I gamberi al Pinot grigio richiedono un procedimento di cottura che può sembrare lungo ed elaborato ma che restituisce un risultato eccezionale: i gamberi saranno succosi e profumati ed il loro sapore delicatissimo. Un piatto perfetto da presentare durante una cena importante perfetto per chi vuole far colpo sui propri ospiti facendo bella figura! Provate questa ricetta e vedrete che successo sulle vostre tavole! Un primo piatto perfetto nell'abbinamento? Ecco per voi una deliziosa ricetta da non perdere: [bavette alle mazzancolle!](#)

INGREDIENTI

GAMBERONI 12
SEDANO 200 gr
PINOT GRIGIO ½ bicchieri
CAROTE
SCALOGNO
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
PREZZEMOLO
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Sgusciate i gamberoni e rosolate le teste e le carcasse con gli spicchi d'aglio nell'olio d'oliva extravergine.



- 2 Aggiungete nella casseruola il sedano, la carota e lo scalogno tagliati a dadini.



- 3 Coprite il tutto con acqua fredda, portate a bollire e unite il prezzemolo.



4 Fate restringere il brodetto di pesce della metà, quindi filtrate.



5 Riportatelo a bollore aggiungendo il vino bianco.



6 Raggiunto il bollore, tuffatevi i gamberoni sgusciati; aggiustate di sapore.



7 Lasciate cuocere per 4 minuti e servite.