

SECONDI PIATTI

## Gamberi di fiume in padella

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



### INGREDIENTI

1 kg di gamberi di fiume  
4 spicchi d'aglio  
1/8 di litro di olio  
500 g di pomodori tritati  
1 bicchierino di brandy  
peperoncino piccante  
sale

### PREPARAZIONE

- 1 In una padella con l'olio fate dorare bene gli spicchi d'aglio. Aggiungete quindi il peperoncino e i pomodori tritati. Quando il tutto sarà ben rosolato unite i gamberi di fiume, puliti in precedenza. Rigirateli varie volte finché avranno assunto un bel colore rosso. Bagnateli con il brandy e fiammeggiate. Versate il tutto in una casseruola di coccio e servite subito.