

SECONDI PIATTI

Gamberoni alla vernaccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Gamberoni sgusciati
vernaccia
farina
dado di pesce
olio d'oliva e aglio.

PREPARAZIONE

- 1 Far soffriggere l'olio con l'aglio tritato, il dado e farina quanto basta per far diventare cremosa la salsa, dopo di chè immergere i gamberoni e finirne la cottura.

P.S.in caso di troppo restringimento della salsa, allungare con brodo di pesce.