

SECONDI PIATTI

Gamberoni alla "Ville de Blanda"

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

12 gamberoni
6 foglie di alloro
2 spicchi di aglio pestati
1 filetto di acciuga
una noce di burro
1 cucchiaino di peperoncino macinato
1 cucchiaino di succo di limone
brandy q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare i gamberoni e fare una incisione con un coltellino affilato lungo la schiena e togliete il budellino nero. Sistemarli su una teglia unta con 6 foglie di alloro, salare, pepare e mettere in forno caldo a 180° per 15 minuti tenendoli bagnati con il sughetto di cottura. Nel frattempo fondere in un pentolino una noce di burro e rosolare l'aglio, quando inizia a colorare eliminare l'aglio ed unire il peperoncino, il brandy e far evaporare.

Spegnere il fuoco unire il filetto di acciuga triturato, il succo di limone e mescolare.

Versare la salsa sul piatto di portata, disporre sopra i gamberoni e servire ben caldo.