

SECONDI PIATTI

Giambars

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Friuli-Venezia Giulia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

700 g di gamberi d'acqua dolce
3 spicchi d'aglio
vino bianco
1 manciata di prezzemolo
basilico e maggiorana freschi
paprica
olio d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare bene i gamberi in acqua, nel frattempo mettere in una padella dell'olio e l'aglio, far soffriggere qualche istante, quando l'aglio inizia a colorare eliminarlo, aggiungere i gamberi, il trito di prezzemolo, maggiorana e basilico, il vino bianco e lasciare evaporare, aggiungere un pizzico di sale e di paprica.
Coprire la casseruola e cuocere per circa dieci minuti. Servire accompagnato da polenta.