

SECONDI PIATTI

Mazzancolle al cocchio

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

8 mazzancolle
1 bicchiere di vino bianco
farina
1/2 bicchiere di brandy
succo di 1/2 limone.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare le mazzancolle, sgusciarle dalla parte della pancia, infarinarle e rosolarle in un tegame di cocchio. Quando risultano colorate aggiungere prima il vino e successivamente il brandy.
Quando il vino e il brandy risultano evaporati aggiungere del succo di limone, spegnere il fuoco e servire.