

SALSE E SUGHI

Salsa di papalina e gamberi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



PREPARAZIONE

1 Far fondere in una casseruola un cucchiaio di burro e versarvi sopra 8-10 belle papaline liberate della testa e delle interiora, spinate e ben lavate, ed una manciata di gamberetti sgusciati.

Mescolare e schiacciare bene (con una forchetta) fin che tutto sia ben cotto ed amalgamato, e prima di togliere dal fuoco salare e spremere sul tutto il succo di limone. La salsa si usa per condire pesce bianco lessato, razza, seppie tritate.