

SECONDI PIATTI

## Gamberi in padella al limone

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 10 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Oggi cuciniamo i **Gamberi in padella** insaporiti con **limone** che li renderà freschi e adatti al periodo estivo.

I gamberi in padella sono una **ricetta semplicissima**, profumata e leggera, in pochi minuti avremo un piatto scenografico e gustoso, perfetto da servire come secondo piatto ma è ottimo anche come antipasto, magari servito su fette di pane abbrustolito. Per questa ricetta puoi utilizzare le code di gambero come in questo caso o i gamberoni o anche i gamberetti, in questo ultimo caso facendo attenzione a cuocere solo qualche minuto per non renderli gommosi.

Servi i gamberi in padella con dell'insalatina verde

fresca per un piatto leggero o con delle patate per una cena più sostanziosa. In ogni modo saranno richiestissimi a tavola!

Ma ora vediamo come cucinare questo meraviglioso piatto di gamberi in padella:

## INGREDIENTI

CODE DI GAMBERI 300 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 2 spicchi  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiaini da tavola  
VINO BIANCO 100 ml  
SALE  
PEPE NERO  
LIMONE NON TRATTATO 1  
PREZZEMOLO TRITATO 1 cucchiaino da  
tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Pulisci le code di gambero togliendo il guscio e il budello che hanno sul dorso aiutandoti con uno stuzzicadenti. Sciacquali e tamponali.





**2** Profuma velocemente l'olio extravergine con l'aglio in una padella antiaderente. Adagia i gamberi e lasciali rosolare un minuto per ogni lato. A questo punto toglie l'aglio.





**3** Sfuma con il vino bianco, aggiungi sale e pepe. Quando quasi tutto il vino bianco sarà evaporato, e i gamberi quasi cotti, unisci la scorza grattugiata di limone BIO ben lavata.





- 4 Termina con il succo di limone filtrato e cucina ancora pochi secondi. Togli dal fuoco. Profuma con il prezzemolo tritato, mescola e servi.





## CONSERVAZIONE

Se ne avanza si possono conservare non più di 12 ore in frigo, chiusi in un contenitore ermetico. Per la presenza di limone, meglio non congelare.

## CONSIGLIO

Se non trovi i gamberi freschi puoi utilizzare quelli congelati lasciandoli scongelare una notte nel frigorifero. Se vuoi arricchire di colore questo piatto, puoi aggiungere dei pomodorini datterini tagliati a metà, da aggiungere quando poni i gamberi in padella.