

SECONDI PIATTI

# Gamberi sale e pepe

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 10 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

GAMBERI 800 gr

PORRI 2

OLIO DI SEMI 4 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

Se amate le ricette dal sapore asiatico, ma siete alle prime armi, dovete assolutamente provare questa ricetta! I gamberi al sale e pepe sono un secondo piatto dalle atmosfere e dai sapori orientali che vi conquisteranno al primo assaggio.

Espresso e veloce come la maggior parte dei piatti cotti con il wok, perfetta da servire in una cena informale tra amici. Procuratevi delle ottime code di gambero, due porri e un wok, è più semplice da fare che da spiegare!

# PREPARAZIONE

- 1 Pulire i porri tagliando la parte verde e le foglie più esterne, affettare molto sottilmente la parte bianca.



- 2 Dotatevi di un wok o una padella fonda e scaldatevi un bel giro d'olio di semi.



- 3 Aggiungere i porri e farli saltare. Quando sono ben appassiti, rimuoverli dal wok e metterli da parte.



- 4 Aggiungere un altro po' d'olio di semi al wok e aggiungere le code di gambero per farle saltare a fiamma vivace.



- 5 Salate e pepate abbondantemente e lasciate insaporire per un altro minuto.



6 Riaggiungete i porri messi da parte e saltate per altri due minuti.



7 Servite i gamberi coi porri ancora ben caldi.

