

SECONDI PIATTI

Gamberi al Brandy

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I **gamberi al Brandy** sono il piatto perfetto se volete realizzare un secondo piatto di mare che faccia colpo sugli ospiti. Eleganti e chic sono il piatto perfetto da inserire in un menù a base di pesce, essendo poi molto semplici da realizzare, ancora meglio!

La **ricetta dei gamberi al Brandy** vi stupirà per la sua facilità di esecuzione, e vedrete che successo sulla vostra tavola!

INGREDIENTI

GAMBERI 800 gr
BRANDY 1 bicchierino
SPICCHIO DI AGLIO 2
BURRO 20 gr
LIMONE succo - ½
PREZZEMOLO 1 mazzetto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Incidete i gamberi nell'attaccatura tra la testa e la coda e rimuovete il budello.



- 2 In una padella fate fondere una noce di burro con un filo d'olio aggiungendo uno spicchio d'aglio.



- 3 Quando il burro inizia a sfrigolare unite i gamberi e fateli rosolare bene su entrambi i lati.



4 A questo punto fiammeggiate i gamberi con il brandy.



5 Aggiungete il succo di limone e il prezzemolo tritato. Regolate di sale.



6 Serviteli ben caldi nappandoli con il fondo di cottura.

