

SECONDI PIATTI

Gamberi al pepe

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

GAMBERI 30
MARSALA 1 bicchiere
PANNA 1 bicchiere
BURRO 80 gr
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
CIPOLLE 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Pulite i gamberi e sgusciateli. Metteteli a rosolare in metà burro con carota, sedano, cipolla a pezzetti, pepe di caienna sminuzzato e sale.



2 Unite il marsala, fatelo evaporare ed aggiungete la panna.



3 Dopo aver tolto i gamberi dalla salsa fatela restringere, unite il burro, frullate il tutto, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Servite i gamberi con la loro salsa.