

SECONDI PIATTI

Gamberi alla vesuviana

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Volete preparare i gamberi in maniera semplice ma davvero speciale? Provate questa versione alla vesuviana. I partenopei si sa amano piatti con pochi ingredienti ma che se ben mixati danno vita a sapori unici.

Basterà una cottura veloce per fare centro! Se poi siate come noi amanti dei gamberi, provate anche la versione al [Brandy](#)

INGREDIENTI

GAMBERI grandi - 16
BURRO 100 gr
VINO BIANCO 1 bicchiere
CAROTE 1
CIPOLLE ½
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tritate la cipolla e la carota e fatele dorare nel burro. Unite i gamberi ben lavati e sgusciati ed il prezzemolo tritato.



- 2 Versate il vino e lasciate cuocere per 10 minuti a fuoco lento.



- 3 Disponete i gamberi in un piatto da portata con il sughetto di cottura, volendo potete abbinarci delle patate arrosto, tagliate a fette.