

SECONDI PIATTI

Gamberi di fiume

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Umbria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



PREPARAZIONE

1 Fate soffriggere in un tegame con olio di oliva due spicchi d'aglio e un pezzetto di peperoncino. Quando l'aglio comincia a colorirsi unite i gamberi lavati ai quali nel frattempo avrete già tolta la parte superiore della corazza sino a scoprire la codina centrale e togliere il filetto nero.

A questo punto fate rosolare i gamberi nel tegame fino a quando prendono un bel colore rosso.

Salate e quindi aggiungete del vino bianco secco; rimescolate e portate a cottura a recipiente coperto. Si servono ben caldi con il loro sughetto, cosparsi di prezzemolo

finemente tritato (altrimenti si può preparare una salsina con olio di oliva, aglio e prezzemolo tritato).