

SECONDI PIATTI

## Gamberi flambati al Bourbon

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **gamberi flambati al Bourbon**, un secondo piatto a dir poco infuocato! Affrontate senza timore il flambé: del liquore resterà solo l'aroma, l'alcol svanirà rapidamente lasciando i gamberi flambati al Bourbon profumati e appetitosi.

Preparate questo secondo piatto con i gamberi per una cena, magari romantica, di certo farete colpo. Un primo piatto perfetto con quest'abbinamento?

[Pasta cozze e mollica!](#)

### INGREDIENTI

GAMBERI 16  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
WHISKY Bourbon - 1 bicchiere  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE secco -  
1

### PER L'INSALATA DI FINOCCHI

LATTUGA 100 gr  
FINOCCHI ½  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Prendete i gamberi, rimuovete la testa ed il budello nero e infilate uno stecchino lungo tutto il crostaceo in modo tale che non s'arricci in cottura.

A questo punto potrete rimuovere anche il carapace lasciando solo la coda.



- 2 Ponete una padella ampia sul fuoco, fate scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio in camicia schiacciato ed un peperoncino secco spezzettato senza rimuovere i semi.



- 3 Quando l'olio sarà ben caldo, unite i gamberi alla padella e fateli saltare brevemente, ci vorrà giusto un minuto, quindi abbassate la fiamma.



- 4 Nel frattempo affettate finemente un finocchio già lavato, servirà da accompagnamento.



- 5 Quasi al termine della cottura dei gamberi, flambateli con un bicchiere di Bourbon: spostate la padella dal fuoco, aggiungete il Bourbon, inclinate la padella ed avvicinatela al fuoco in modo tale che i vapori alcolici prendano fuoco.



- 6 Lasciate che tutta la parte alcolica bruci lasciando spegnere la fiamma in modo naturale.



- 7 A questo punto condite dell'insalatina verde insieme ai finocchi affettati in precedenza con dell'olio extravergine d'oliva e del sale.

Servite i gamberi su un letto realizzato con l'insalata appena condita, una volta rimossi gli stuzzicadenti, nappate con il sugo di cottura e servite immediatamente.

## NOTE

Il bourbon è un whiskey che prende il nome da una contea dello Stato del Kentucky. Può essere distillato in tutti gli Stati Uniti, ma la sua produzione ha luogo in Kentucky, California, Illinois, Pennsylvania, Indiana e Georgia. Comunque è nel Kentucky che storicamente si concentra la maggior produzione del bourbon. Il bourbon può essere distillato solo negli Stati Uniti. Il Congresso nel 1964 ha infatti riconosciuto il Bourbon Whiskey come prodotto caratteristico degli Stati Uniti, creando le Federal Standard of Identity for Bourbon le quali

prevedono che: deve essere ottenuto da una miscela costituita da mais per almeno il 51% deve essere distillato non oltre l'80% di alcol in volume deve essere naturale al 100%, alla miscela può essere aggiunta solo acqua deve essere invecchiato in botti di rovere americano, nuove e bruciate internamente per facilitare la penetrazione del distillato nel legno; deve essere messo in botte con non più del 62,5% di alcol in volume; il bourbon che rispetta tali regole, ed è invecchiato per un minimo di due anni, può essere denominato "Straight Bourbon"; il bourbon invecchiato per un periodo inferiore ai quattro anni deve portare in etichetta la durata dell'invecchiamento.