

SECONDI PIATTI

Gamberi su zabaione di Prosecco

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 2 ORE DI MARINATURA



INGREDIENTI

500 g gamberi
2 tuorli d'uovo
1/2 bicchiere prosecco
1 cucchiaio succo limone
2 cucchiaini d'olio
1/2 cucchiaino lemon grass
coriandolo
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Sgusciate i gamberi e togliete l'intestino.



- 2 Marinateli per due ore in un cucchiaio di succo di limone, 2 cucchiari di olio, mezzo cucchiaino di lemon grass, sale e pepe.



- 3 Preparate una padella antiaderente, scaldatela e fate scottare i gamberi tolti dalla marinata e asciugati.

Nel frattempo miscelate i tuorli d'uovo con mezzo bicchiere di Prosecco e montate a bagnomaria fino ad ottenere una crema gonfia.



4 Impiattare e servire con quenelles di patate spolverando con coriandolo.

