

SECONDI PIATTI

## Gamberoni al guazzetto

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---

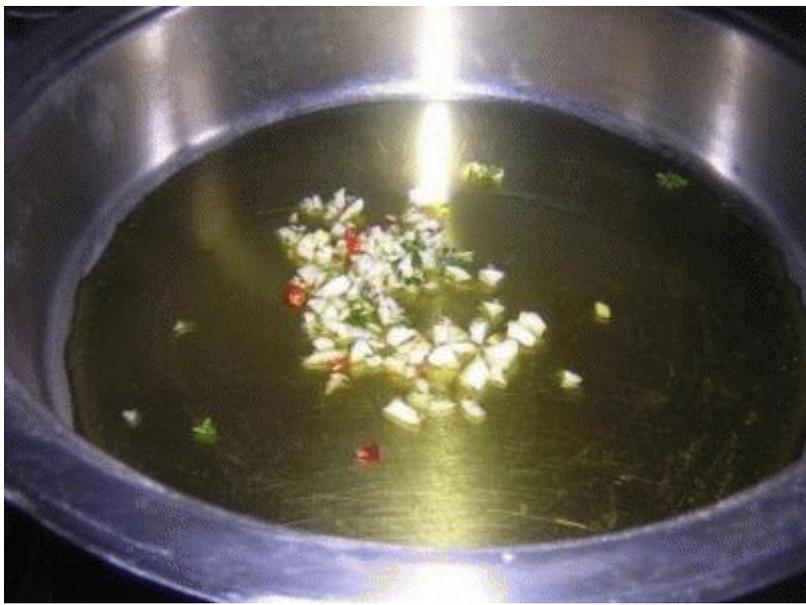


### INGREDIENTI

- 1 Kg gamberoni surgelati
- 1/2 bicchiere vino bianco secco
- 2 spicchi aglio
- olio extravergine d'oliva
- 1 peperoncino
- prezzemolo tritato
- sale

### PREPARAZIONE

**1** In una pentola mettete a soffriggere due spicchi d'aglio e un peperoncino tritati con l'olio.



**2** Aggiungete i gamberoni, fate rosolare e sfumate con il vino bianco.



**3** Salate e continuate la cottura per altri cinque minuti, aggiungendo verso la fine abbondante prezzemolo tritato.



4 Servite su un piatto da portata insieme alla salsa di cottura.

