

SECONDI PIATTI

Gamberoni all'aglio

di: *Cookaround*

LUOGO: Sud America / Venezuela

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

GAMBERONI 500 gr
SPICCHIO DI AGLIO 4
PREZZEMOLO tritato - 2 cucchiaini da
tavola
OLIO AROMATIZZATO AL
PEPERONCINO ½ bicchieri
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Fate bollire per 2-3 minuti i gamberoni in acqua salata, poi scolateli e quando sono tiepidi, sgusciateli.

Mettete l'olio al peperoncino in una casseruola e portatelo al fuoco; quando è caldo aggiungetevi l'aglio e fatelo dorare; aggiungete i gamberoni e cucinateli a fuoco lento per alcuni minuti.

Poco prima di toglierli dal fuoco aggiungete il prezzemolo tritato ed il pepe; mescolate con un cucchiaino di legno.

Versateli in un piatto da portata e servite.