GAMBERI ALLA FIAMMA

Ingredienti per 4 persone:

- ventiquattro gamberoni,
- 70 g di burro,
- un bicchiere di Armagnac,
- sale,
- pepe,
- 100 g di pane.

Sgusciate i gamberoni (potete usare anche quelli surgelati), quindi fateli saltare in padella con il burro e cuocete, a fiamma vivace, finché avranno preso un bel colore rosa vivo.
Irrorateli quindi con l'Armagnac, poi infiammateli.
Salate e pepate, dopo di che lasciate stufare dolcemente i gamberi per 10 minuti nel loro brodo di cottura.
Unite la panna, mescolate accuratamente, cuocete, a fuoco allegro per alcuni minuti, fintanto che la panna sarà ben amalgamata con il sugo dei gamberoni.
Servite caldissimo.