

GAMBERETTI AL COGNAC

Ingredienti per 4 persone:

- 20 g di burro
- 1 cipollina tritata
- 150 g di gamberetti
- 1/2 bicchierino di cognac
- panna da cucina
- sale
- pepe

Far appassire mezza cipollina tritata in 20 g.

di burro; unire i gamberetti scongelati e non appena di saranno ben insaporiti spruzzarli con mezzo bicchierini di cognac. Quando il cognac sarà evaporato, aggiungere 3/4 di bicchiere di panna da cucina.

Condire con sale o pepe e lasciare addensare la panna per qualche minuto a fuoco basso.

I gamberetti così cucinati possono essere serviti direttamente oppure versati sopra un risotto bianco o al pomodoro.