

GAMBERETTI ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 confezioni di gamberetti sgusciati (confezioni 100 g)
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 3 cucchiaini di pasta di olive
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Mettere in una padella l'olio e l'aglio tritato, far soffriggere per 5 minuti, insaporire con molto pepe e unire la pasta di olive. Aggiungere i gamberetti scongelati e lessati, bagnare con il vino, far cuocere per 2-3 minuti; cospargere con il prezzemolo tritato, salare e servire.