GAMBERI ALLO SPUMANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 16 gamberi grandi
- olio d'oliva
- aglio
- cipolla
- prezzemolo
- alloro
- 2 bicchieri di vino spumante

Far saltare i gamberi sgusciati in una teglia con olio d'oliva aglio cipolla prezzemolo e alloro tritati.

Non appena saranno ben insaporiti, spruzzarli con lo spumante, passarli in forno caldo a 200° e cuocerli per circa 20-25' finché il sugo si sarà ridotto.

Servire ben caldo.