

GAMBERI CON SALSA AL PROSECCO

Ingredienti per 4 persone:

- 24 gamberi
- 1 bicchiere di vino spumante prosecco
- 30 g di burro
- 1 scalogno
- 1 tazza di besciamella
- sale
- pepe

Portate a bollore il brodo, tuffatevi i gamberi e lessateli per dieci minuti.

Sgocciolateli, sgusciateli e tenete la polpa al caldo nel brodo.

In un tegamino scaldate il burro e lasciatevi appassire lo scalogno tritato finemente.

Quando è diventato trasparente, spruzzate il vino e fate evaporare.

Regolate il sale e incorporate il tutto alla besciamella.

Sgocciolate i gamberi, disponeteli sul piatto da portata e nappateli con la salsa al Prosecco.