

GAMBERI DI FIUME ALLA MODA LAZIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 1200 g di gamberi di fiume
- aglio
- peperoncino
- vino bianco secco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Utilizzando un recipiente di coccio rosolare nell'olio aglio e peperoncino; toglierli e rovesciarvi i gamberi lavati e privati del filamento nero e del carapace.

Far prendere sapore, quindi sfumare col vino.

Farli andare a fuoco piuttosto vivace per qualche minuto e servirli caldissimi.