

GAMBERONI AI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 20 gamberoni
- 1 noce grande di burro
- 1 spicchio di aglio
- 30 g di capperi sott'aceto
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 acciughe sott'olio
- limone
- prezzemolo
- sale

Fate lessare i capperi con tre fette di limone e un pizzico di sale.

In un tegamino fate sciogliere le acciughe in olio e burro con l'aglio e capperi sminuzzati; unite lo zucchero, l'aceto e mescolate bene. Versate sui gamberoni, precedentemente lessati, la salsa appena tiepida, cospargete di prezzemolo e tenete in frigo prima di servire.