GAMBERONI AL PEPE VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 20 gamberoni
- pepe verde
- sale
- 2 cucchiaini di mostarda
- 250 g di panna da cucina
- 1 noce di burro

Mettere su una pentola antiaderente i gamberoni già sgusciati, infarinarli e farli rosolare con burro, pepe verde e sale. Aggiungere panna da cucina e mostarda. Farli cuocere per 3 o 4 minuti. Servire caldo.