

GAMBERONI ALLE MELE

Ingredienti per 4 persone:

- 24 gamberoni
- 2 mele deliziose rosse
- 1 bicchierino di calvados
- paprica
- 30 g di burro
- sale

Sgusciate e lavate i gamberoni.

Sbucciate le mele e tagliatele a spicchi.

Sciogliete in una larga padella il burro, mettetevi le mele e lasciatele dorare a fuoco vivo per una decina di minuti.

Aggiungete i gamberoni, cuocete per 5 minuti poi salate e insaporite con una punta di cucchiaino di paprica.

Irrorate il Calvados caldo e fiammeggiate (o lasciate evaporare a fuoco vivace) e servite.

L'accompagnamento ideale è il riso semplicemente lessato e condito con poco burro.