

GAMBERONI BALTIMORA

Ingredienti per 3 persone:

- 9 gamberoni
- olio d'oliva extra-vergine
- 50 g di cipolla
- 6 cucchiaini di pomodoro (per pomodoro concassè)
- 50 g di prezzemolo fresco
- vino bianco
- sale
- pepe bianco
- salsa worcester
- salsa tabasco
- 300 g di riso pilaf

Padella calda, olio, cipolla, far rosolare, aggiungere i gamberoni; farli rosolare, condirli con worcester, tabasco, sale, pepe bianco, aggiungere vino bianco e far finire di cuocere.

Unire il pomodoro concassè.

Amalgamare pomodoro e gamberoni e servire con riso pilaf.