

GAMBERONI SALTATI

Ingredienti per 4 persone:

- 24 gamberoni
- 70 g di burro
- 2 spicchi di aglio
- 2 bicchieri di vino bianco
- abbondante prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Sciacquate con cura i gamberoni sotto l'acqua corrente.

Scottateli per pochi minuti in acqua bollente e quando si saranno intiepiditi, sgusciateli.

Fateli saltare in padella con il burro e l'aglio, fino a quando avranno preso un colore rosa vivo e irrorateli con il vino facendolo evaporare a fiamma alta.

Subito dopo, portate al minimo la fiamma e continuate la cottura per altri 5 minuti.

Nel frattempo, salate, pepate e spolverizzate il tutto con abbondante prezzemolo tritato.

Toglieteli dal fuoco e serviteli subito caldi disponendoli su un piatto piano da portata.