

LE NOSTRE RICETTE

SECONDO PIATTO

Gamberoni al Prosecco

Ingredienti per 2 persone

Gamberoni 8
Prosecco Brut 1/2 bicchiere
Olio evo 3 cucchiái
Prezzemolo - aglio 2 spicchi
Sale - pepe q.b.



Procedimento

Sciacquate i gamberoni con acqua fredda, asciugateli bene. Scaldate l'olio in una padella e fate imbiondire gli spicchi d'aglio interi ma leggermente schiacciati. Quando saranno dorati toglieteli. Unite i gamberoni e fateli cuocere 4-5 minuti per parte, a fuoco medio. Versate il Prosecco, alzate la fiamma e fate evaporare l'alcool. Regolate di sale e fate restringere il sughetto formato. A fine cottura scorpargete il prezzemolo tritato.

Note

Perfetto l'abbinamento con il Prosecco
Brut D.O.C.G.



CENETÆ

commerciale@cenetae.it - www.cenetae.it