

Gamberi al cognac

Questa è una ricetta semplicissima che mi ha insegnato mamma. Me ne sono innamorato e la preparo spesso anche perchè si realizza in 5 minuti. Non ho inserito dosi, ognuno si regoli secondo il suo gusto.



Ingredienti:

- aglio e prezzemolo
- gamberi freschi o surgelati
- olio extravergine d'oliva
- cognac
- vino bianco
- sale, pepe
- un pizzico di peperoncino

Lavare i gamberi e asciugarli, lasciandoli interi (con le teste e il guscio).

Rosolare l'aglio e il prezzemolo tritati in abbondante olio.

Aggiungere i gamberi e fare rolosare per circa 3,4 minuti mescolando spesso.

Aggiungere circa un bicchierino di cognac, una spruzzata di vino bianco, sale e abbondante pepe o peperoncino.

Fare evaporare 2 minuti e servire caldi.

(si possono anche preparare in anticipo e riscaldare 2 minuti al momento di servire, non ne soffriranno)