

Gamberi aglio e peperoncino

di Christine Wild

Ingredienti:

500 gr di gamberi,

4 spicchi di aglio,

2 cucchiaini da tavola di prezzemolo tritato,

olio d'oliva

peperoncino.



Preparazione:

Fate bollire per due minuti i gamberi in acqua salata, poi scolateli.

Quando sono tiepidi sgusciateli.

Versate l'olio in una **padella** e **mettetela sul** fuoco.

Quando l'olio **è** caldo, aggiungetevi l'aglio ed il peperoncino e fatelo dorare.

Aggiungete i gamberi e cucinateli a fuoco lento per qualche minuto.

Poco prima di toglierli dal fuoco aggiungete il prezzemolo tritato ed il pepe.

Mescolate insieme.

Versateli in un piatto da portata e servite.

Buon Appetito!