{loadposition myposition1}

<

<torna indietro

Ingredienti:

gamberi sgusciati, 300 gr.
succo di 1/2 limone,
liquore, q.b.
sale e pepe, q.b.

Preparazione:

Sistemate in un tegame un filo di olio
Aggiungeteci il succo di limone e un pizzico di sale.
Unite i gamberi precedentemente sgusciati.
Irrorate il tutto con il liquore.
Fate cuocere i gamberi rigirandoli con un mestolo, fino a quando il liquore non sfrigola.
Levate il tegame dal fornello.
Date fuoco al liquore.
Servite non appena la fiamma si sarà spenta.