



Gli antipasti tradizionali

GAMBERI CON AGLIO E PEPERONCINO



Ingredienti

500 g di GAMBERI
.....
2 spicchi di AGLIO BIANCO
PIACENTINO
.....
6 cucchiaini di OLIO EVO
.....
1 PEPERONCINO fresco
.....
SALE e PEPE q.b.

Procedimento

- Pulite i gamberi: sgusciateli e, con l'aiuto di un coltello, eliminate il filo nero intestinale;
- Mettete a scaldare una padella con 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva a fuoco moderato;
- Unite i 2 spicchi di aglio e fateli imbiondire;
- Nel frattempo preparate il peperoncino: lavatelo, togliete il picciolo e tagliatelo a metà per eliminare tutti i semi;
- Tritate il peperoncino e unitelo all'olio;
- Appena l'olio si sarà insaporito aggiungete i gamberi e fateli cuocere da ambedue i lati per 3-4 minuti;
- Infine servite i gamberi aggiungendo un pizzico di sale e pepe.