



# Gamberi Marinati

Secondi



**Gamberi argentini**

AL NATURALE

**2 persone**

PORZIONI



DIFFICOLTÀ

**25 minuti**

PREPARAZIONE

## Ingredienti

- 250gr Gamberi Argentini Arbi (pezzatura XXL)
- 2 spicchi di aglio
- Succo di mezzo limone
- Mezzo bicchiere di brandy o di vino bianco
- 60ml di olio extravergine di olive
- 10gr di prezzemolo
- sale q.b.
- peperoncino fresco q.b.
- 5 foglioline di menta (opzionale)

## Preparazione

- ✓ Scongela i gamberi sotto acqua corrente, mettili quindi in una terrina a marinare con l'olio, l'aglio e il prezzemolo tritati e il succo di limone.
- ✓ Aggiusta di sale e pepe e aggiungi le foglioline di menta. Lascia riposare il tutto in frigorifero per 10 minuti per fare insaporire.



- ✓ Versa quindi i gamberi con la marinatura in una padella antiaderente e fai cuocere a fuoco vivo per circa 5 minuti, girando di tanto in tanto.
- ✓ Mantenendo la fiamma vivace, aggiungi il brandy o il vino bianco, fai fiammeggiare e lascia sfumare avendo

cura di non fare ritirare troppo il liquido.

✓ Togli dalla padella e servi in tavola spolverando con il peperoncino fresco tritato.



*Buon appetito!*