



PESCE

Gamberoni in salsa citronette



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
20 MIN



CALORIE
370K

NOTE

INGREDIENTI

800 g di Gamberoni

1 spicchio di Aglio

10 cl di Vino bianco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

PER LA CITRONETTE

1 Limone bio

2 spicchi di Aglio

Peperoncino in polvere

Zenzero in polvere

1 ciuffetto di Prezzemolo

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Preparate subito la salsa. Mondate il prezzemolo, lavatelo e asciugatelo, poi sbucciate l'aglio; tritateli finemente e mettete il trito in una ciotolina. Aggiungete il succo filtrato del limone e un po' della sua scorza grattugiata, l'olio, un pizzico di peperoncino e uno di zenzero in polvere; regolate di sale, emulsionate bene e tenete da parte.
- Sgusciate i gamberoni, sciacquateli e asciugateli con carta da cucina.
- Sbucciate l'aglio e lasciatelo soffriggere intero in un tegame con un fondo di olio, per 1-2 minuti a fiamma bassa.
- Alzate la fiamma, unite i gamberoni, cuoceteli per un minuto circa muovendo spesso la padella e alla fine salate e sfumate con il vino. Spegnete e togliete i gamberoni con una schiumarola e poneteli in un piatto da portata.
- Servite i gamberoni con la citronette preparata avendo l'accortezza di emulsionarla poco prima di condire.

Pamela Tesconi

I consigli di Pamela

- I gamberoni devono essere sodi e non molli, con un odore di mare da freschi e un gusto intenso e gradevole una volta cotti.