



GAMBERI AL PEPE

Ingredienti

30 gamberi, 1 bicchiere marsala, 1 bicchiere panna liquida, 80 g burro, carota, sedano, cipolla, pepe di caienna, sale.

Procedimento

Pulire i gamberi e sgusciarli. Metterli a rosolare in metà burro con carota, sedano, cipolla a pezzetti, pepe di caienna sminuzzato e sale. Unire il marsala, far evaporare e aggiungere la panna.

Dopo aver tolto i gamberi dalla salsa farla restringere, unire il burro, passare al setaccio e versare sui gamberi.