



GAMBERI PICCANTI

Ingredienti

400 g di gamberi
1 mazzetto di erbe aromatiche (basilico, rosmarino, timo)
senape in polvere
1 bicchiere di spumante
1 cipolla piccola
salsa Worchester
1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva
1 noce di burro
sale al sedano
pepe

Procedimento

Mettere in una ciotola un pizzico di senape in polvere, sale e pepe e mescolare.
Pulire e lavare i gamberi, far appassire la cipolla in olio e burro, unire i gamberi, farli insaporire, bagnarli con lo spumante; aggiungere il mazzetto d'erbe, le spezie e la salsa Worchester.
Cuocere per 15 minuti a fuoco moderato, girando di tanto in tanto. Servire caldi, con verdure al vapore.