

GAMBERI ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 1,500 Kg di gamberi,
- mezzo bicchiere di olio,
- due spicchi d'aglio,
- un mazzetto di prezzemolo,
- una manciata di basilico,
- un rametto di maggiorana,
- un rametto di timo,
- un cucchiaino di origano secco,
- un pizzico di cannella,
- un bicchiere di champagne,
- sale,
- pepe.

Sgusciate i gamberi, privateli del budellino intestinale, lavateli accuratamente sotto l'acqua corrente, quindi poneteli a sgocciolare. Mettete sul fuoco un tegame di coccio con l'olio e l'aglio schiacciato. Fate dorare l'aglio, poi toglietelo e mettete nel recipiente i gamberi. Lasciate soffriggere per qualche minuto, quindi unite un trito preparato con tutte le erbe aromatiche fresche; aggiungete l'origano e la cannella e bagnate con lo champagne. Regolate a gusto di sale e di pepe e lasciate cuocere per 20 minuti a fiamma molto moderata e a recipiente coperto. Trascorso il tempo indicato, togliete il recipiente dal fuoco e servite subito i gamberi, ben caldi, direttamente nel recipiente di cottura. Si tratta di una ricetta tipicamente francese, in cui il raffinato sapore dei gamberi si "sposa" benissimo con l'aroma delle erbe e dello champagne.