

# GAMBERETTI FLAMBÉ

Ingredienti per 3 persone:

- 300 g di gamberetti sgusciati
- 50 g di cipolla tritata
- 50 g di prezzemolo
- 250 g di riso pilaf
- salsa worcester
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- curry
- cognac
- panna da cucina
- salsa tabasco

Padella calda con olio e fare imbiondire la cipolla, aggiungere i gamberetti, amalgamarli al fondo, cuocere e condire con sale, pepe, worcester e tabasco, flambare con cognac, aggiungere curry e panna. Amalgamare il tutto e servire su un piatto caldo, accanto al riso pilaf.