

## GAMBERI AL BRANDY

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di gamberi con il guscio
- 1 bicchierino di brandy
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaino di concentrato di carne
- 1/2 limone (succo)
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva
- pepe

Lavate ed asciugate bene i gamberi.

In una padella fate rosolare gli spicchi d'aglio interi con 5 cucchiai di olio, unite il brandy e, dopo poco, il concentrato di carne precedentemente stemperato in una tazzina d'acqua.

Aggiungete il succo di limone e adagiate nel condimento preparato i gamberi.

Fateli insaporire per alcuni minuti, cospargeteli con un poco di pepe e il prezzemolo privato dei gambi e tritato finemente. Girate bene i gamberi e serviteli cosparsi con il loro fondo di cottura.