

GAMBERI AL PEPE

Ingredienti per 4 persone:

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

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.