

GAMBERI AL SESAMO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di gamberi sgusciati
- 150 g di funghi coltivati tritati
- 5 cucchiaini di olio di semi
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di sherry
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 2 cucchiaini di semi di sesamo

Scaldate in una padella l'olio e rosolate a fiamma alta i funghi tritati per qualche secondo.

Aggiungete i gamberi ed i semi di sesamo.

Fate cuocere per circa 10 minuti mescolando sempre il composto, aggiungete lo sherry, il succo di limone ed il prezzemolo.

Servite caldo.