

GAMBERI ALL'ANETO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di gamberetti freschissimi
- 2 mazzetti di aneto fresco

Gettare in abbondante acqua bollente e salata 600 g di gamberetti freschissimi e 1 mazzetto di aneto fresco. Far bollire per 10 minuti, eliminare l'aneto e sostituirlo con 1 mazzetto fresco. Far raffreddare i gamberi nell'acqua di cottura, scolarli e liberarli dal guscio. Servirli come antipasto accompagnati da fette di pane tostato ed imburato.