

GAMBERI ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di gamberi
- 1 mazzetto di basilico
- 1 rametto di maggiorana
- 2 rametti di timo
- 1 rametto di dragoncello
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di paprica
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Sgusciate i gamberi, lavateli accuratamente sotto acqua corrente e asciugateli con carta assorbente da cucina.

Fate soffriggere nell'olio lo spicchio d'aglio schiacciato, quindi eliminatelo appena avrà preso colore.

Unite le code dei gamberi e lasciate dorare a fiamma viva per 5 di minuti.

Salate e pepate.

Aggiungete tutte le erbe tritate finemente e la paprica, bagnate con il vino e proseguite la cottura, sempre a fuoco vivo, per 8-10 minuti, quindi servite.

Servite con un'insalata verde oppure, in stagione, con asparagi lessati conditi con olio e limone.