

GAMBERONI AL MARSALA

Ingredienti per 4 persone:

- 16 gamberoni
- 1 bicchierino di vino marsala
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaino di semi di sesamo
- sale

Sgusciate con cura i gamberoni, lavateli sotto l'acqua corrente e scottateli per circa 5 minuti in acqua (salata) bollente. Lasciateli scolare per pochi istanti, risciacquateli velocemente in acqua fredda, scolateli nuovamente e disponeteli su un piatto piano da portata.

Nel frattempo, preparate in una ciotola un intingolo fatto con: olio d'oliva extra-vergine, marsala, e sale.

Irrorate il tutto con il sughetto ottenuto e spolverizzate con semi di sesamo.

Servite subito.

Suggerimento: questa ricetta, è l'ideale per le tipiche giornate di caldo.

Volendo, potreste aggiungere al sughetto una spolveratina di zenzero fresco tritato.