

GAMBERONI ALLA PESCACCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di code di gamberoni
- 4 pomodori
- 1 bicchierino di cognac
- capperi
- olive nere
- origano
- sale
- pepe

In una casseruola versare a freddo i pomodori tritati e le code di gambero prive della corazza, portare a temperatura, salare e chiudere con il coperchio.

Dopo 15 minuti circa, spolverare di origano e terminare la cottura.

Prima di servire unire i capperi e le olive nere e fiammeggiare con il cognac.