



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Gamberoni al prosciutto



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella**

Ingredienti

- 16 gamberoni
- 16 fette di Prosciutto crudo dolce
- 1 spicchio di aglio
- 4 rametti di rosmarino
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 4 cucchiari di olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione Gamberoni al prosciutto

Passo 1.

Lavate i gamberoni, sgusciateli, eliminate teste e code e tenetele da parte.

Passo 2.

Avvolgete ciascun gamberone in una fetta di prosciutto crudo ed infilate 4 gamberoni alla volta nei rametti di rosmarino parzialmente privati degli aghi.

Passo 3.

Fate soffriggere uno spicchio d'aglio in 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, rosolatevi le teste e le code dei gamberoni, poi eliminate lo spicchio d'aglio, le teste e le code dei gamberoni e nel sughetto rimasto fate rosolare gli spiedini.

Passo 4.

Aggiungete il vino e fate sfumare a fuoco vivace.

Passo 5.

Servite subito aggiustando di sale e cospargendo con una macinata di pepe nero e di prezzemolo tritato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)