



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

Giambars (gamberi di fiume in padella)



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella**

Ingredienti

- 800 gr di gamberi d'acqua dolce
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 mazzetto di basilico
- 1 rametto di maggiorana
- 1 pizzico di paprica
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Giambars (gamberi di fiume in padella)

Passo 1.

lavate i gamberi senza eliminare code e teste.

Passo 2.

Preparate un trito con le erbe aromatiche.

Passo 3.

Fate soffriggere l'aglio in una padella con olio extravergine d'oliva, quando avrà preso colore eliminatelo e versate nella padella i gamberi col trito di prezzemolo, basilico e maggiorana, aggiungete anche il vino e lasciate evaporare.

Passo 4.

Salate e aggiungete un pizzico di paprica.

Passo 5.

Coprite la padella e proseguite la cottura per 10 minuti.

Passo 6.

Servite i gamberi ben caldi.

Note

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