

GAMBERONI VIA COL VENTO... ricette by TuttoAmerica.it

INGREDIENTI

- 4 gamberoni imperiali
- Patate
- Olio d'oliva
- Ciuffi di prezzemolo

PREPARAZIONE

Sgusciare e pulire i gamberoni, bagnarli con pochissimo olio e farli cuocere sulla griglia 4 minuti per lato. Lessare le patate nell'acqua bollente con un cucchiaino di aceto bianco per evitare che si rompano, quindi disporle su di un piatto con i gamberoni, decorare con ciuffi di prezzemolo fresco e condire il tutto con un filo d'olio. Questo piatto era molto apprezzato da Clark Gable.

TEMPO DI COTTURA: 10'