



## GAMBERI E CIPOLLOTTI AL BRANDY

---



Dosi per:  
6 persone



Strumenti e accessori:

- Padella 28cm  
Moneta Aria  
Recycled
- Tagliere
- Coltello adatto
- Spago

### Ingredienti:

- 30 gamberi crudi
- 6 cipollotti
- 2 cucchiaini di brandy
- olio extrav. di oliva
- sale e pepe

### Procedimento:

Pulite i gamberi, lavateli più volte, togliete la carcassa, asciugateli su carta da cucina e poneteli in una ciotola. Condite con sale, pepe e con il brandy, lasciate riposare 10 min. al fresco.

Intanto preparate i cipollotti: lavateli e tagliateli in due seguendo la lunghezza.

Scaldare la padella (28 cm) aggiungete poco olio, adagiate i gamberi (dopo averli tolti dalla marinata) e i cipollotti, rosolate bene da entrambe le parti per pochi minuti.

Servite con una maionese alla senape così ottenuta: unire in una ciotola 6 cucchiaini di maionese con 2 cucchiaini di senape, mescolare e servire.

*Buon appetito!*