

Uova ai gamberetti

(pronta in circa 20 minuti)

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di gamberetti surgelati o freschi già sgucciati,
6 uova,
un bicchiere di vino bianco oppure di spumante secco,
2 cucchiari di panna,
un pizzico di paprika,
burro, sale, pepe.

Procedimento:

Fate leggermente scongelare i gamberetti, oppure lavate ed asciugate quelli freschi. Fate fondere in una padella 30 gr di burro; appena sarà spumeggiante buttatevi i gamberetti, salateli pepateli ed a fiamma viva fateli cuocere per qualche istante. Intanto sgucciate le uova in un piatto, con una forchetta rompete i rossi e mescolate tuorli con albumi. Mentre fate questa operazione unite la panna, sale e pepe. Trasferite la padella con i gamberetti sopra di un recipiente con acqua bollente (devono restare al caldo); versate nella padella le uova, insaporitele con la paprika e, sempre mescolando, strapazzatele fino a che saranno rapprese, ma cremose. Servitele calde.

Il piatto va di regola abbinato ad un vino bianco, il Verdicchio delle nostre zone è ok!

Buon appetito !!