

## Le Ricette di Max

Ingredienti x 2 persone:

12 gamberi di medio -grande dimensione

8 capesante sgusciate

Prezzemolo, aglio, olio, sale

Scongelare le cappellette, se congelate.

Scottare i gamberi (1-2 minuti), con o senza carapace, in acqua, un po' di aceto, alloro, grani di pepe e ginepro.

Infilare tre gamberi e due cappellette in uno stecco lungo come spiedini.

Saltare in padella gli spiedini con olio, aglio e prezzemolo.

Servire caldi con un bicchiere di vino bianco fresco. Ideale del Prosecco.

