

Gamberoni all' arrabiata

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Perejil: A gusto

Langostinos: 12 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Vino Blanco: 1/4 Taza

Peperoncino: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele los *langostinos*, retire las patas, la cola y la vena del *lomo*.
- Pique finamente el *ajo*, el *peperoncino* y el *perejil*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *langostinos* con el *ajo* y el *peperoncino*.
- Vierta el vino, el *perejil*, sal y deje reducir.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gamberoni-all-arrabiata>