



Una ricetta molto facile da realizzare e con un gusto davvero delizioso

Questa volta vogliamo proporvi una ricetta veloce e molto buona, per un secondo piatto, a base di gamberi gratinati al forno con la panna.

E' questo uno dei secondi piatti piÃ¹ golosi e semplicissimi da realizzare utilizzando i gamberi. Questi crostacei infatti hanno un gusto particolare che ben viene esaltato dalla morbidezza della panna. Il tutto diventa ancora piÃ¹ delizioso grazie alla gratinatura al forno che renderÃ  croccante al punto giusto la superficie di questa pietanza. Ogni boccone sarÃ  una scoperta di gusto.

#### **Ingredienti per la ricetta dei gamberi gratinati al forno con la panna (dosi per 4 persone)**

- 900 grammi di gamberi giÃ  cotti, sgusciati e puliti
- 450 ml di panna da cucina
- Sale
- Pepe
- Paprika
- Prezzemolo tritato

#### **Preparazione**

Prendete i gamberi cucinati, se lo desiderate potete usare anche i gamberoni, metteteli in una ciotola, conditeli con sale, paprika, pepe nero e prezzemolo tritato. Unite ora la panna e mescolatela bene, poi trasferite il tutto in una pirofila da forno e mettetela a gratinare nel forno caldo a 190 gradi per una decina di minuti prima di servire.

