

GAMBAS AL PILPIL



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc WOK Piment vert
et rouge 450g

INGRÉDIENTS

10 

- 3 dl d'huile d'olive
- 25 g de WOKpiment Bresc
- 50 g d'ail haché Bresc
- 8 g de poudre de paprika fumé
- 25 gambas
- gros sel de mer
- persil plat
- 3 citron en quartiers
- Aïoli classique Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Hacher finement le persil. Décortiquer les crevettes et les sécher avec du papier absorbant.

Faire chauffer une poêle avec beaucoup d'huile. Ajouter l'ail, les piments et la poudre de paprika fumé.

Faire revenir, puis incorporer les gambas. Les faire cuire 3 minutes. Garnir de persil haché et de quartiers de citron. Servir avec l'aïoli.