



"GAMBAS AL AJILLO" *Recette de Sagra*

Ingrédients

- 750g de crevettes moyennes,
- 2 gousses d'ail,
- 1 petit piment,
- 1 demi-verre d'huile d'olive extra vierge,
- sel

Préparation

- Eplucher les crevettes crues, puis réserver,
- Hacher menu l'ail,
- Faire revenir l'ail à l'huile d'olive, une fois doré, ajouter le piment, puis les crevettes, saler puis remuer environ 1 à 2 minutes
- Disposer dans des cassolettes individuelles, et déguster de suite !

