TAYLOR & COLLEDGE

# Gamberi Saltati al Burro Profumato alla Vaniglia



Preparazione: 30 Minuti
Numero di porzioni: 4 Numero di porzioni

## Ingredienti

### Salsa

**500 g** gamberi o Mazzancolle (fresche o surgelate)
**50 g** burro salato
**1 cucchiaino** Estratto di Vaniglia Taylor & Colledge
**1 pizzico** sale
**1 pizzico** pepe
**1 rametto** prezzemolo per la guarnizione

## Preparazione

1. Se utilizzi gamberi surgelati, lasciali scongelare lentamente in frigorifero, preferibilmente per tutta la notte. Se hai poco tempo, puoi metterli in un colino e sciacquarli sotto acqua fredda corrente fino a completo scongelamento: saranno pronti in circa 10 minuti.
2. Se scegli dei gamberi freschi, sciacquali accuratamente sotto l'acqua fredda corrente e asciugali delicatamente. Condiscili con sale e pepe e lasciali riposare qualche minuto, così che possano assorbire gli aromi mentre prepari il burro aromatizzato alla vaniglia.
3. In una padella media fai sciogliere il burro. Unisci l'Estratto di Vaniglia Taylor & Colledge al burro e prosegui la cottura per altri 2 minuti a fuoco basso.
4. Porta la fiamma a intensità media e disponi i gamberi in padella. Cuocili per 3-4 minuti per lato, fino a quando avranno assunto una delicata tonalità rosata e una consistenza soda. I gamberi cuociono molto rapidamente: quando si incurvano leggermente e diventano opachi, sono pronti. Durante la cottura, il burro aromatizzato alla vaniglia li avvolgerà delicatamente, esaltandone la naturale dolcezza e conferendo al piatto un profilo aromatico raffinato.