

PRIMI PIATTI

Fregola sarda, gamberoni e funghi misti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 300 g di fregola sarda
- 8 gamberoni
- 300 g di funghi misti
- 3 cucchiaini di polpa di pomodoro
- 1/2 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- dado vegetale per fare il brodo
- peperoncino.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Nel tegame far rosolare l'aglio a spicchi con il peperoncino,



3 poi togliere l'aglio e mettere i gamberoni a rosolare, sfumare con vino ed aggiungere il pomodoro e il concentrato.



4 Dopo qualche minuto unire i funghi, lasciar cuocere per 5 minuti ed aggiungere il prezzemolo.





5 Quindi, unire la fregola e ricoprire completamente con il brodo vegetale preparato con il dado.





- 6 Far cuocere a fuoco medio, se la fregola risulta dura ed asciutta ultimare fino a fine cottura con il brodo.

Lasciare riposare la fregola prima di servire per 5 minuti.



- 7 Ecco il risultato.

