

SECONDI PIATTI

Gamberetti alla creola

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

GAMBERETTI sgusciati - 900 gr
BURRO 2 cucchiaini da tavola
FARINA 2 cucchiaini da tavola
CIPOLLE 1
PEPERONCINI VERDI PICCANTI 2
SPICCHIO DI AGLIO 2
POMODORO PELATO 400 gr
ALLORO 2 foglie
SALSA TABASCO ½ cucchiaini da tè
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fondete il burro in una larga padella di ferro, aggiungete la farina e cuocete a fuoco lento, rimstando continuamente fino a quando non avrà preso un colore mediamente dorato.



2 Aggiungete la cipolla, i peperoncini e l'aglio.



3 Cuocete, rimestando ogni tanto, fino a quando la cipolla non sarà morbida, per circa 5-8 minuti. Versate i pomodori, le foglie di alloro, il sale, il pepe ed il Tabasco.



- 4 Portate il composto a bollore e abbassate la fiamma, coprite e lasciate cuocere per 30 minuti, rimestando frequentemente. Aggiungete i gamberetti e cuocere per altri 10 minuti.



- 5 Se risultasse troppo asciutto aggiungete un po' d'acqua calda.
Servite con del riso bianco.