

SECONDI PIATTI

## Gamberetti in salsa Aji

LUOGO: Sud America / Perù

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 1kg di gamberetti sgusciati e svenati
- 2 cipolle tritate finemente
- 3 cucchiaini di burro
- 1 cucchiaio d'olio d'oliva
- 3 peperoncini Aji gialli freschi (frullateli con un po' d'olio fino ad ottenere una pasta)
- 4 fette di pane bianco senza crosta
- 600ml di panna
- 120ml di vino bianco secco
- ½ cucchiaino di dragoncello secco
- 1 cucchiaino di timo secco
- sale e pepe

### PREPARAZIONE

- 1 Portate una grossa casseruola d'acqua salata ad ebollizione, aggiungetevi i gamberetti e cuoceteli per 3-4 minuti o fino a che diventino rosa, quindi rimuoveteli dalla casseruola,

scolateli e metteteli da parte.

Scaldate il burro e l'olio in una grossa casseruola, aggiungetevi le cipolle e saltatele fino a che diventino morbide e trasparenti.

Aggiungete, quindi, il dragoncello, il timo, la pasta aji e il vino, salate e pepate il tutto e miscelate bene, quindi portate ad ebollizione e lasciate bollire per 5 minuti.

Aggiungete, in fine, la panne e miscelate bene, quindi aggiungete i gamberetti e cuocete per altri 3-4 minuti fino a che tutti gli ingredienti si siano ben scaldati. Servite il piatto immediatamente con del riso.