

SECONDI PIATTI

## Gamberi alla busara

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I gamberi alla busara sono un tipico piatto della cucina di mare triestina. L'origine del suo nome non è certo, sembra che busara possa essere stato il nome del tegame presente sulle navi ed utilizzato dai pescatori, d'altra parte c'è chi pensa che busara voglia dire "bugiarda" ovvero un piatto che poteva far pensare all'utilizzo di pesce di prima qualità quando invece veniva realizzato in origine con pesci di scarto ben nascosti dal sugo di pomodoro.

### INGREDIENTI

GAMBERI 1 kg  
POMODORI 500 gr  
CIPOLLE 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiaini da tavola  
BRANDY 1 bicchierino  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
PEPERONCINO IN POLVERE 1 pizzico  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SALE

# PREPARAZIONE

1 Tritate finemente la cipolla.



2 Fatela soffriggere in padella insieme all'olio e ad uno spicchio d'aglio.



3 Aggiungete i gamberi e fate insaporire per pochi secondi.



4 Dopo circa un minuto girarli dall'altra parte.



5 Sfumate con il brandy e lasciate evaporare.



**6** Lasciate cuocere i gamberi 4 minuti in tutto.

Togliete i gamberi dalla padella e teneteli in caldo.



**7** Nel fondo di cottura dei gamberi aggiungete i pomodori prima spellati, privati dei semi e tagliati a pezzetti.



8 Fate cuocere 5 minuti e aggiungete il vino bianco, il peperoncino ed un pizzico di sale.





- 9 Continuate la cottura per altri 20 minuti o fino a quando i pomodori sono cotti, aggiungete i gamberi e mescolare bene.



- 10 Tritate un ciuffetto di prezzemolo e unitelo in padella.





**11** Se il fondo di cottura dovesse essere troppo liquido, togliete i gamberi e gran parte dei pomodori ed aggiungete in pentola una noce di burro rotolata in poca farina e fate andare a fuoco vivace finchè non si è ottenuta la giusta consistenza del sughetto.

Servite i gamberi alla busara su fette di pane.



