

SECONDI PIATTI

Gamberoni in salsa rossa delle Mauritius

LUOGO: *Africa / Mauritius*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Amate i piatti internazionali? Bene, allora non perdetevi questa ricetta che vi farà realizzare i gamberoni in salsa rossa delle Mauritius. Il piatto che vi proponiamo ha un nome particolare, ma credeteci è davvero semplice da fare e risulterà appetitoso per tutti i vostri ospiti. Provate questa ricetta golosissima e vedrete che successo a tavola.

Se amate come noi i crostacei, provate anche quest'altra ricetta che di certo piacerà: [aragosta alla catalana!](#)

INGREDIENTI

GAMBERONI 1 kg
CIPOLLE 1
PASSATA DI POMODORO 500 gr
OLIO DI ARACHIDI 1 l
SPICCHIO DI AGLIO 3
PASTA DI ZENZERO 1 cucchiaino da tè
CONCENTRATO DI POMODORO 2 cucchiaini da tavola
TIMO 1 rametto
PREZZEMOLO ½ ciuffi
UOVA sodo - 1
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Sgusciate i gamberi esclusa la coda. Rimuovete la vena dorsale aprendo delicatamente la parte dorsale del gambero per il lungo. Trasferite i gusci in un mixer per ottenerne una pasta fine.



- 2 Bollite la pasta ottenuta dai carapaci in 500 ml di acqua e fate ridurre l'acqua della metà. Togliete la pentola dal fuoco e passate il tutto attraverso un setaccio, mettete la salsa da parte.



- 3 Fate soffriggere la cipolla in una minima quantità d'olio. Aggiungete l'aglio, lo zenzero, la

salsa e la pasta di pomodori.



- 4 Mescolate e lasciate sobbollire per 30 secondi. Aggiungete la salsa realizzata coi gusci di gambero.



- 5 Miscelate bene e aggiungete il timo ed il prezzemolo. Lasciate sobbollire a fuoco basso per 5/10 minuti. Aggiungete i gamberi e lasciate cuocere per 5 minuti o fino a che siano cotti. Non fateli cuocere troppo.



- 6 Mettete il tutto su di un piatto da portata e decorate con le uova sode affettate. Servite con pane o riso.