

SECONDI PIATTI

# Gamberoni in salsa rossa

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Mauritius*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

GAMBERONI 1 kg  
CIPOLLE 1  
PASSATA DI POMODORO 500 gr  
OLIO DI ARACHIDI 1 l  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
PASTA DI ZENZERO 1 cucchiaio da tè  
CONCENTRATO DI POMODORO 2  
cucchiai 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.