

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di gamberetti

LUOGO: Europa / Portogallo

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

GAMBERETTI 500 gr  
FARINA 100 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
100 gr  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
pizzico  
PAPRIKA PICCANTE 1 pizzico  
PEPE NERO 1 pizzico  
CIPOLLE media - 1  
SALE  
ACQUA 2 l

## PREPARAZIONE

- 1 In un pentolino lessate i gamberetti per 5 minuti, scolateli e sgusciateli, tenendo da parte i gusci e l'acqua di cottura dei gamberi.



- 2 In una casseruola, soffriggete la cipolla con l'olio, poi aggiungete il peperoncino e lontano dalla fiamma il pepe e la paprika.



- 3 Unite le teste e i gusci dei gamberi con un mestolo d'acqua di cottura, lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma vivace, fino a far ridurre di metà il liquido.



**4** Passate il tutto a un passa verdure e poi a un passino a maglie fine.

Rimettete il liquido in un pentolino e aggiungete la farina.



**5** Correggete di sale e pepe, allungate il tutto con l'acqua di cottura dei gamberetti, aggiungete acqua fino a raggiungere la densità desiderata e lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma dolce, per insaporire il tutto.

Servite la zuppa calda con dei crostini di pane tostati e i gamberetti sgusciati in precedenza.