

SECONDI PIATTI

## Gamberetti allo zafferano

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 3 min    COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

GAMBERI sgusciati - 500 gr  
ZAFFERANO 1 bustina  
OLIVE VERDI 8  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
cucchiaino da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SALE

### PREPARAZIONE

- 1 Passate in un mixer le olive con l'aglio sbucciato e l'olio, aggiungete lo zafferano, sciolto in mezzo bicchiere d'acqua, miscelate il tutto fino ad avere una salsa omogenea.



**2** Lavate e sgusciate i gamberi e lessateli per tre minuti.



**3** Scolate i gamberi, metteteli in una ciotola e versateci sopra la salsa allo zafferano, lasciate marinare per 2 ore in frigorifero.



4 Servite i gamberi con della insalatina e crostini di pane tostato.