

SECONDI PIATTI

Gamberi ai sapori mediterranei

di: *giova73*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Spesso e volentieri sono alla ricerca della ricetta perfetta da realizzare con il meno sforzo possibile e questa è una di quelle! Butti tutto in una pirofila mettendoci davvero 10 minuti e butti tutto in forno...che c'è di più semplice?

Grazie a *giova73* per averla condivisa.

INGREDIENTI

CODE DI GAMBERI sgusciati - 600 gr
POMODORINI IN SCATOLA 8 cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 4 rametti
BASILICO 7 foglie
VINO BIANCO ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Prendete qualche foglia di basilico, aggiungete un bel ciuffo di foglie di prezzemolo e tritatele insieme finemente.



- 2 Ungete una pirofila con un bel giro d'olio extravergine d'oliva e iniziate a distribuire sul fondo un po' di trito d'erbe aromatiche.



3 Affettate molto finemente uno spicchio d'aglio e distribuitelo nella pirofila.





4 Aggiungete anche i pomodorini e sopra le code di gambero.





- 5 Coprite con altro trito d'erbe, altri pomodorini, del sale, del pepe ed un giro d'olio extravergine d'oliva.





6 Bagnate tutto con mezzo bicchiere di vino bianco ed infornate a 180°C per circa 20 minuti.



7 Una volta cotti tirateli fuori dal forno.



8 Servite i gamberi a piacere su crostini di pane con una spolverata di pepe nero.

