

SECONDI PIATTI

# Gamberi ai sapori mediterranei

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 cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PREZZEMOLO 4 rametti  
BASILICO 7 foglie  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini 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.

