

SECONDI PIATTI

Gamberi con peperoni in agrodolce

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

GAMBERONI 600 gr

PEPERONI ROSSI 1

PEPERONI VERDI 1

PEPERONI GIALLI 1

ACETO BALSAMICO 1 goccia

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola

SALE

I gamberi con peperoni in agrodolce sono un secondo piatto ma, all'occorrenza, anche un antipasto davvero sfizioso. Se vi va un piatto colorato preparate i gamberi con peperoni in agrodolce, perfetti per un menù di pesce dai sapori vagamente etnici...

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate un generoso giro d'olio con uno spicchio d'aglio in una padella.



- 2 Nel frattempo pulite, lavate e tagliate a striscioline i peperoni, quindi uniteli alla padella con l'olio caldo.



- 3 Lasciate cuocere i peperoni a fuoco vivace, salando adeguatamente.



- 4 Scaldate un altro giro d'olio in un'altra padella e, quando caldo, unitevi i gamberoni sgusciati e ai quali avrete rimosso il budellino nero e fateli rosolare; una volta rosolati conservateli al caldo.



- 5 Aggiungete un cucchiaino di zucchero alla padella con i peperoni, lasciate che si scioglia quindi sfumate con poco aceto balsamico.



6 Dopo pochi minuti spegnete il fuoco sotto i peperoni i quali dovranno risultare leggermente appassiti ma ancora croccanti.

Impiattate i gamberi con i peperoni in agrodolce, regolate di sale e servite immediatamente.



NOTE