

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**



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...

## INGREDIENTI

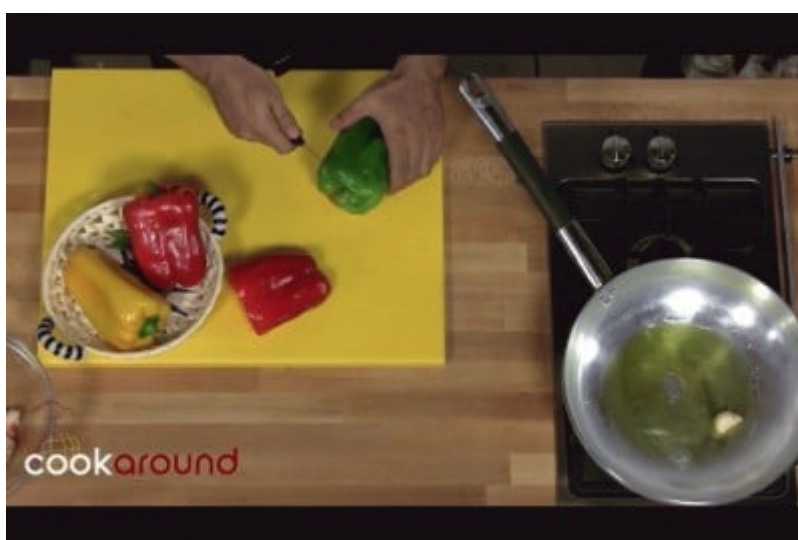
GAMBERONI 600 gr  
PEPERONI ROSSI 1  
PEPERONI VERDI 1  
PEPERONI GIALLI 1  
ACETO BALSAMICO 1 goccia  
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola  
SALE

## 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 cucchiaio di zucchero alla padella con i peperoni, lasciate che si sciolga 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