

SECONDI PIATTI

Gamberi in Guazzetto: Il Secondo di Pesce Semplice e Saporito

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Portare in tavola il profumo autentico del mare richiede pochissimo tempo e pochi semplici gesti.

I **gamberi in guazzetto** in questa ricetta veloce ti permettono di servire un piatto ricco, gustoso e pronto in soli quindici minuti.

Il segreto dei classici **gamberi al guazzetto** sta nel cuocere i crostacei direttamente con il carapace, che rilascia un aroma denso e avvolgente nel fondo di cottura.

Saltare i **gamberi in padella con pomodorini**, aglio e basilico fresco crea quel sughetto irresistibile che

chiama a gran voce la scarpetta.

Se ami la cucina marinara conviviale, questo piatto condivide lo stesso spirito di una classica [impepata di cozze](#) o di un profumato [sauté di vongole](#).

Puoi inserirlo in un menu di mare completo subito dopo un primo piatto iconico come gli [spaghetti allo scoglio](#).

Servi il tuo **guazzetto di gamberi con crostoni** di pane casereccio ben tostati, oppure accompagnalo con una fetta di soffice [focaccia barese](#) per raccogliere ogni goccia di condimento.

Se cerchi altre idee di mare, scopri anche la dolcezza delle [seppie con piselli](#) o il gusto ricco del [pesce spada alla siciliana](#).

Questo **secondo piatto di pesce estivo veloce** saprà conquistare i tuoi ospiti durante le serate all'aperto o nei pranzi della domenica.

Dai un'occhiata alla nostra selezione di [secondi di pesce estivi](#) per trovare la giusta ispirazione per ogni occasione.

Prepara una padella capiente, organizza gli ingredienti sul piano di lavoro e mettiamoci subito ai fornelli!

INGREDIENTI PER I GAMBERI AL GUAZZETTO

GAMBERI interi, preferibilmente con il carapace - 8

POMODORINI CILIEGINO o datterini - 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO FRESCO o secco - 1

VINO BIANCO SECCO 50 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE FINO

BASILICO FRESCO 1 mazzetto

PANE CASERECCIO 4 fette

COME FARE I GAMBERI IN GUAZZETTO

1 Inizia con la pulizia dei gamberi: taglia le zampe più lunghe con le forbici per lavorarli al meglio.

Incidi delicatamente il carapace sul dorso ed **elimina l'intestino** (il filamento nero), lasciando la corazza intatta per sprigionare tutto il sapore in cottura.

Lava con cura i **pomodorini** e riducili a pezzetti su un tagliere, pronti per finire in padella.





2 In una padella ampia versa un giro generoso di **olio extravergine d'oliva**.

Aggiungi lo **spicchio d'aglio** schiacciato (oppure in camicia per un gusto più delicato) e il **peperoncino** diviso a metà.

Fai soffriggere a **fuoco dolce** finché l'aglio non risulterà leggermente dorato.



3 Adagia i **gamberi nella padella** disponendoli in un unico strato e rosolali su entrambi i lati girandoli delicatamente con le pinze.

Alza leggermente la fiamma, sfuma con il **vino bianco secco** e lascia evaporare completamente l'alcol per un paio di minuti.



4 Unisci in padella i **pomodorini preparati**, qualche foglia di **basilico fresco** e un pizzico di sale.

Copri con il coperchio e fai cuocere per circa **10 minuti**, girando i gamberi a metà cottura con le pinze finché non diventano opachi e rosa.

Lascia restringere il **guazzetto** fino a farlo diventare denso e saporito, ma senza farlo asciugare troppo.



5 Mentre il guazzetto finisce di cuocere, scalda bene una griglia e **tosta il pane casereccio**

da entrambi i lati fino a renderlo perfettamente croccante.

Porta subito in tavola i **gamberi caldi** insieme ai crostoni, pronti per l'immaneabile **scarpetta** nel sughetto.





CONSERVAZIONE

Puoi conservare i **gamberi in guazzetto** in frigorifero per al massimo **24 ore**, chiusi all'interno di un contenitore ermetico.

Prima di riporli in frigo, fai raffreddare completamente il piatto a temperatura ambiente.

Al momento di gustarli, scalda i gamberi per pochissimi minuti in **padella a fuoco dolce**, aggiungendo un piccolo goccio d'acqua o un filo d'olio per ammorbidire il sughetto.

La **congelazione è sconsigliata**, in particolare se hai utilizzato gamberi congelati, per evitare di rovinare la consistenza delicata della polpa.