SECONDI PIATTI

Gamberi in terracotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

I **gamberi in terracotta** sono perfetti preparati in questo modo inusuale ma che ne esalta tutto il sapore! L'equilibrio è perfetto e il mare incontra i prodotti della terra, immergendosi nella buona e profumata salsa di pomodori a pezzettoni! Ottimi e impagabili, ve ne innamorerete! Si tratta di una versione molto semplice da fare, ma non banale, ed infatti sarà perfetta quando vorrete stupire i vostri ospiti con un piatto inusuale! Se questi crostacei vi piacciono tanto, provate anche questa nuova ricetta : gamberi all'arancia, sono un piatto super!

INGREDIENTI

GAMBERI 1 kg

POMODORO PELATO 800 gr

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

FETA 100 gr

ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico

BASILICO 2 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

Preparazione

1 Per fare i gameberi in terracotta, prendete una padella, versatevi un bel giro d'olio, aggiungete la cipolla tritata finemente e uno spicchio d'aglio intero e lasciate soffriggere.

2 Ora prendete i pomodori, strizzateli e tritateli grossolanamente al coltello, quindi uniteli alla padella.

3 Aggiungete anche la passata di pomodoro e amalgamate il tutto.

4 Aggiungete delle foglie di basilico fresco, un pizzico di sale e lasciate cuocere a padella coperta e fuoco basso per circa 10 minuti.

Ora prendete delle cocottine di terracotta, disponete i gamberi sul fondo e conditeli con sale, origano e olio.

5 Andate a coprire i gamberi con la salsa di pomodoro e aggiungete due fettine per ogni cocottina di feta, spolverata di origano e olio.

6 Mettete in forno a 180°C per circa 25 minuti.

Lasciate intiepidire i gamberi in terracotta e servite.