

SECONDI PIATTI

Gamberi in terracotta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



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
cucchiari da tavola

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!

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.

