

SECONDI PIATTI

Gamberoni alla busara

di: *fedia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 1 kg gamberoni
- 500 g pomodori
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine d'oliva
- brandy
- vino bianco
- peperoncino
- sale
- prezzemolo
- burro
- farina

PREPARAZIONE



- 2 Fate soffriggere una cipolla tagliata fine ed uno spicchio di aglio intero in poco olio extravergine d'oliva.



- 3 Quando il trito è imbiondito, aggiungete i gamberi ben lavati ai quali è stata tolta la testa ed inciso il dorso per togliere il filino nero che, se lasciato, farebbe risultare amara la preparazione.

Aggiungete un bicchierino di brandy e lasciate evaporare.

Togliete i gamberi e metterli al caldo.

In totale i crostacei dovrebbero cuocere circa 3-4 minuti.



4 Nel fondo di cottura dei gamberi, aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a pezzetti.

Fate cuocere un po' e poi aggiungete del vino bianco e del peperoncino.

Aggiustate di sale.



- 5 Quando il pomodoro è cotto aggiungete i gamberi tenuti da parte per far amalgamare per bene i sapori.



- 6 Se il fondo di cottura dovesse risultare troppo liquido, togliete i gamberi e gran parte dei pomodori ed aggiungete in padella una noce di burro rotolata nella farina e fate restringere a fuoco vivace finchè non si sarà ottenuta la giusta consistenza.

Impiattate e servite ben caldo con del prezzemolo tritato.

