

SECONDI PIATTI

Padellata piccante di gamberoni, peperoni e pomodorini

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **padellata piccante di gamberoni**, peperoni e pomodorini è un secondo di pesce molto allegro e saporito che può diventare piatto unico con l'aggiunta del riso wild & long che lo rende ulteriormente bello da vedere, oltre che buono da mangiare. Provate questa ricetta magari ad una cena informale tra amici e non perdetela se amate miscelare i sapori in maniera insolita. La ricetta della padellata piccante conquisterà anche i più scettici vedrete! Provate questa ricetta dal gusto eccezionale e se amate in modo particolare i

gamberoni vi invitiamo a provarli anche [gratinati al forno](#): buonissimi!

INGREDIENTI

GAMBERONI 12

PEPERONI GIALLI 1

PEPERONI ROSSI 1

POMODORI CILIEGINI 10

SPICCHIO DI AGLIO

PEPERONCINO IN POLVERE

VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

1 Per fare la padellata piccante di gamberoni, peperoni e pomodorini, per prima cosa tagliate i peperoni in filetti, facendo attenzione a rimuovere completamente i semi e i filamenti bianchi.

In una padella fate soffriggere l'aglio con il peperoncino (se volete potete eliminare i semi per renderla meno piccante).

Aggiungete alla padella i peperoni con i pomodorini tagliati a metà. Fate cuocere il tutto a fuoco vivace per 5 minuti.



2 Unite, a questo punto, i gamberoni (interi).



3 Sfumate con un bicchiere di vino.



- 4 Lasciate evaporare completamente la parte alcolica del vino a fiamma vivace, quindi regolate di sale.

Servite i gamberoni ben caldi accompagnati da del riso semplicemente lessato.

Per rendere il tutto più interessante dal punto di vista cromatico potreste utilizzare del riso wild & long ovvero un misto di riso bianco e selvatico.

CONSIGLIO