

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di gamberetti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Portogallo*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

GAMBERETTI 500 gr
FARINA 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 gr
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
pizzico
PAPRIKA PICCANTE 1 pizzico
PEPE NERO 1 pizzico
CIPOLLE media - 1
SALE
ACQUA 2 l

PREPARAZIONE

1 In un pentolino lessate i gamberetti per 5 minuti, scolateli e sgusciateli, tenendo da parte i

gusci e l'acqua di cottura dei gamberi.



- 2** In una casseruola, soffriggete la cipolla con l'olio, poi aggiungete il peperoncino e lontano dalla fiamma il pepe e la paprika.



- 3** Unite le teste e i gusci dei gamberi con un mestolo d'acqua di cottura, lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma vivace, fino a far ridurre di metà il liquido.



4 Passate il tutto a un passa verdure e poi a un passino a maglie fine.

Rimettete il liquido in un pentolino e aggiungete la farina.



5 Correggete di sale e pepe, allungate il tutto con l'acqua di cottura dei gamberetti, aggiungete acqua fino a raggiungere la densità desiderata e lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma dolce, per insaporire il tutto.

Servite la zuppa calda con dei crostini di pane tostati e i gamberetti sgusciati in precedenza.