

Gamberi in rosso

pronti in circa 30 minuti

Ingredienti per 4 persone:

750 gr di gamberi surgelati già sgusciati,
una cipolla,
4 pomodori maturi piuttosto grossi,
60 gr di burro,
un bicchierino di brandy,
sale,
pepe.

Procedimento:

Lavate bene i gamberi togliendo il filino nero dell'intestino che è amarognolo.
Poi asciugateli.

Scottate per qualche minuto i pomodori in acqua bollente, spellateli e tagliateli a filetti dopo averne eliminato i semi.

Metteteli in una casseruola con 30 gr di burro una presa di sale ed una di pepe; a fuoco basso cucinate per circa 15 minuti, schiacciandoli ripetutamente con una forchetta.

Nel frattempo mondate la cipolla, affettatela al velo e fatela appassire a fuoco bassissimo, in una larga padella con il burro restante.

Quando comincerà a prendere colore (dopo circa 10 minuti) unite i gamberetti girandoli bene nel condimento per insaporirli.

Salateli, pepateli e cucinate per dieci minuti, quindi spruzzateli con il brandy.

Quando il liquore sarà evaporato trasferite i gamberi nel recipiente della salsa al pomodoro, mescolare e cuocere il tutto ancora per circa 2/3 minuti.

Servite poi ben caldo.

Buon appetito !!