



Gamberetti alla puttanesca



Ingredienti per 4 persone

500 g di gamberetti
6 acciughe
6 pomodori secchi
q.b. capperi
4 pomodori
3 spicchi di aglio
10/15 olive snocciolate
1 limone
q.b. olio di oliva
q.b. pepe nero
q.b. prezzemolo
q.b. basilico

Preparazione

1. Riscaldare, in una ampia padella, dell'olio di oliva a fuoco medio-alto.
2. Aggiungere i gamberetti, sgusciati e puliti, con mezzo cucchiaino di sale e un po' di pepe nero; cuocere per 5 minuti girando di tanto in tanto i gamberetti. Mettere i gamberetti in una scodella e tenerli in caldo.
3. Versare il vino nella padella, mescolare e lasciare evaporare. Tagliare i pomodori freschi e quelli secchi, aggiungere l'aglio e far cuocere in padella a fuoco medio sino a quando non si ammorbidisce il tutto (circa 3 minuti).
4. Prendere il limone, tagliare la buccia e tritarla, aggiungere le acciughe tagliuzzate, due cucchiari di capperi, olive prezzemolo e basilico.
5. Fare cuocere per 2 minuti miscelando il tutto. Riportare in padella i gamberetti e mescolare.
6. Servire immediatamente.