

GUAZZETTO DI GAMBERI

By Andrea Mainardi



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 5 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 8 gamberi - 1 cipolla - 8 pomodorini - 1 lime - basilico in foglie - 6 olive taggiasche - 4 frutti di capperi - 1 bicchiere di vino bianco - sale q.b. - pepe q.b. - olio extravergine di oliva q.b.

1. Aprire il boccale del COOK EXPERT, inserire la cipolla, e tritarla a velocità 10 per 1 minuto; aggiungere successivamente un filo di olio evo, i pomodorini tagliati a metà, qualche foglia di basilico fresco, 6/7 olive taggiasche denocciolate, 4 frutti del capperi, una piccola scorza di lime, un pizzico di sale e di pepe e mezzo bicchiere di vino bianco.

2. Prendere il cestello per la cottura a vapore e inserirvi 8 gamberi precedentemente puliti. Posizionare il cestello nel boccale del COOK EXPERT, chiudere con l'apposito coperchio.

3. Impostare modalità "ESPERTO", Lama 1A, 5 minuti, temperatura 100° e avviare.

4. A cottura terminata rimuovere il coperchio ed il cestello, versare il contenuto del boccale nel piatto. Ultimare aggiungendo i gamberi, una macinata di pepe ed un filo di olio extravergine di oliva.

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Andrea Mainardi