Pomì
O Così. O Pomì.

Soutè di canocchie e gamberi

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Canocchie fresche pulite: 12
- Cipolla bianca: ½
- Gamberetti freschi puliti: 20
- Pepe: q.b.
- Prezzemolo: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

1. Soffriggere la cipolla tritata con un filo di olio, quindi aggiungere i gamberetti e le canocchie precedentemente puliti e tagliati a pezzetti.
2. Aggiungere il **pomodoro a cubetti Pomì** precedentemente scolati e cuocere per circa 10 minuti.
3. Aggiustare di sale e pepe.
4. Impiattare il soutè aggiungendo prezzemolo e basilico freschi, quindi servire.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr