

# 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

