Pomì
O Così. O Pomì.

Gamberetti al pomodoro



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1spicchio
- Basilico: a piacere
- Gamberetti sgusciati: 400 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: 1
- Sale: q.b.

Preparazione

I **gamberetti al pomodoro** sono facilissimi e velocissimi da preparare, potete scegliere se utilizzare i gamberetti freschi o quelli congelati. Se utilizzate quelli freschi, sgusciateli e puliteli per bene prima di utilizzarli, se preferite quelli congelati, tirateli fuori dal freezer un'oretta prima di cuocerli.

In una padella fate imbiondire nell'olio extra vergine di oliva lo spicchio di aglio ed il peperoncino.
Togliete il peperoncino ed unite la ***Passata Classica Pomì*** e le foglioline di basilico, lasciate cuocere per un paio di minuti.
Eliminate il basilico, l'aglio, aggiungete i gamberetti sgusciati, salate, pepate e fate cuocere i gamberetti al pomodoro per 5 minuti.

I gamberetti al pomodoro sono pronti da gustare, sono ottimi sia appena fatti che una volta freddi!

For this recipe we used:

Passata Classica 400 gr

