Gamberi in agrodolce



Tempo di preparazione: 10 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aceto di vino bianco: 125 gr
- Acqua: 350 gr
- Amido di mais: 30 gr
- Cipolla: 1
- Gamberetti (già sgusciati): 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Peperoni: 2
- Sale: q.b.
- Zenzero: q.b.
- Zucchero (meglio se di canna): 125 gr

Preparazione

I **gamberi in agrodolce** sono una delle ricette orientali più buone e amate in assoluto. Teneri gamberetti, arricchiti da cipolle e peperoni, sono avvolti da una gustosa e cremosa salsa agrodolce e danno vita ad un piatto davvero eccezionale, provateli al più presto, li adorerete!

I gamberi in agrodolce sono molto semplici e veloci da preparare.

1. Come prima cosa pulite i gamberi se li acquistate freschi e interi. Se usate quelli surgelati, fateli scongelare prima di cucinarli.
2. Versate l'**olio extra vergine di oliva** in padella e fate imbiondire la cipolla tritata grossolanamente.
3. Aggiungete anche i peperoni tagliati a pezzettini, salate e fate soffriggere per un minutino.
4. Versate qualche goccino di acqua e lasciate cuocere il tutto per 5 minuti.
5. Nel frattempo, preparate la salsa agrodolce.
   Mettete in un pentolino l'acqua, la ***passata di pomodoro Pomì***, l'aceto di vino bianco, l'amido di mais, lo zucchero, un pizzico di sale e mescolate per bene, sciogliete eventuali grumi.
6. Ponete la pentola sul fuoco, portate al ebollizione e cuocete la salsa per un paio di minuti.
7. Unite alla cipolla e ai peperoni i gamberetti e lasciateli insaporire per un paio di minuti.
8. Versate tutta la salsa agrodolce e proseguite la cottura per due minuti.

I gamberi in agrodolce sono pronti da gustare, serviteli subito, vanno mangiati ben caldi.

For this recipe we used:

Passata Classica 150 gr

