



CUCINA CON NOI!

Code di gamberi con pomodori semidry caramellati al profumo di timo

INGREDIENTI

20 code di gambero

200 g di Pomodori Semi-Dry Orogel

40 g di Cipolla cubetti 6/6 Orogel

40 g di zucchero di canna

olio extra vergine di oliva

sale e pepe

vino bianco



30



4



Facile



Secondi Piatti

Preparazione

1

In una padella far appassire la cipolla in olio, aggiungere i pomodori semi dry ancora surgelati, salare, pepare e portare a cottura spolverando di zucchero di canna grezzo.

2

Nel frattempo, a parte, rosolare a fiamma vivace le code di gambero sgusciate, e private dell'intestino, con poco olio, sfumare con vino bianco e insaporire con timo fresco.

3

Disporre nel piatto i pomodori semi dry caramellati a sorta di lattucio, posizionare le code di gambero e guarnire con rametti di timo fresco.

