



Grecia - Gamberi saganaki - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

GARIDES SAGANAKI

secondo piatto - crostacei - Grecia

Ingredienti per 6 persone:

1 kg. di gamberi grandi
250 gr. di formaggio feta dura
1 tazza di olio di oliva
4 pomodori maturi
2 cipolle medie tagliate finemente
1 peperone verde tagliato finemente (a piacere)
1 spicchio d'aglio tritato
1 tazza di prezzemolo tritato
sale - pepe
un pizzico di paprica

Pelare i pomodori, privarli dei semi e passarli con il passaverdure. In un tegame scaldare l'olio e soffriggere la cipolla, l'aglio e il peperone. Unire i pomodori e condire con sale e pepe. Lasciar cuocere per un po' la salsa.

Disporre i gamberi in una terrina di coccio o in una pirofila e cospargerli di salsa. Unire il prezzemolo, la feta spezzettata e un pizzico di paprica. Cuocere in forno a calore vivace per mezz'ora.

eCucinando.it