

Gharides Yiouvetsi

Le cipolle finemente tritate vanno imbrodite nell'olio caldo. Dopo aver schiacciato gli spicchi d'aglio, si scottano, si pelano e si tagliano a pezzi i pomodori da salsa. Aglio e pomodori raggiungono nella padella la cipolla e l'olio. Dopo aver aggiustato di sale e pepe, viene versato il vino bianco e il tutto cuoce per una mezz'ora, al termine del quale si spolvera la superficie con l'origano. Nel piatto di terraglia dai bordi rilevati, disporre uno strato di sugo, la met? circa, quindi i gamberoni sgusciati. Ricoprire il tutto con la salsa di pomodori, cipolle e aglio restante. Cospargete la superficie con il formaggio tagliato a dadini e il prezzemolo tritato. Infornare per 10-15 minuti il tempo di gratinare la superficie e cuocere i crostacei. Servire caldo.

Ingredienti

1000 G Gamberoni
500 G Pomodori
200 G Formaggio Feta
3 Spicchi Aglio
2 Bicchieri Vino Bianco Secco
4 Cucchiari Olio D'oliva
Prezzemolo
Origano
Pepe

Note

Preparazione: 45 minuti.