

Gamberoni allo Zafferano



Cucina: Mediterranea, Turca <https://cookingtoentertain.com/turkish-saffron-shrimp/>
Tempo di preparazione: 2 minuti Tempo di cottura: 12 minuti Tempo totale: 14 minuti
Porzioni: 4 persone Calorie: 396 kcal

Ingredienti:

200 grammi di gamberi grandi (3 a persona), 1 tazza di panna da cucina
2 cucchiari di burro, 2 cucchiari di olio d'oliva, 1 spicchio aglio tritato
1/4 tazza di formaggio feta, circa 30 grammi, 1 bustina o due di zafferano (a piacere)
1 pizzico di peperoncino rosso, 1 cipollotto, Pepe Nero appena macinato, a piacere
Sale q.b.

Istruzioni

In una ciotola mescolate la panna, l'aglio e sale q.b. Tostate qualche fettina di pane. Pulire i gamberoni (togliere il filo intestinale) e lasciare la coda. Incideteli sotto per evitare che si arrotolino in cottura. Con il carapace fare un fumetto.

In una padella a fuoco medio aggiungete il burro e l'olio e fate sciogliere. Aggiungere il peperoncino. Aggiungere il fumetto e la feta, mescolare finché non si scioglie. Condire con un po' di pepe nero a piacere.

Aggiungere la panna, cospargere con lo zafferano e aggiungere i gamberoni. Scaldare a fiamma bassa per cuocere i gamberoni.

Trasferire il contenuto della padella in ciotole da forno da forno monoporzione o piatto da portata. Mettere in forno a 220° per 5 minuti sulla griglia superiore. Se hai la funzione grill usa quella. Guarnire con un cipollotto e servire con del pane tostato