

ZUPPA DI GAMBERONI

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
700 gr.	Gamberoni
300 gr.	Vongole
2	Grossi pomodori
2	Spicchi d'aglio
1	Cipolla
1	Bustina di zafferano
	Scorza di mezzo limone
	Timo
	Finocchietto
	Olio d'oliva
	Sale e pepe

PREPARAZIONE:

Pulite i gamberi e raschiate le vongole. Fate appassire in una casseruola con un po' d'olio la cipolla tagliata e l'aglio schiacciato. Unite i pomodori a pezzetti, la scorza di limone, 1 rametto di timo e 1 di finocchietto, sale e pepe. Quando prende il bollore, aggiungete i gamberoni sgusciati, abbassate la fiamma e cuocete per 5 minuti. Intanto fate aprire le vongole in un tegame e versatele con la loro acqua sui gamberoni, aggiungendo anche circa un litro di acqua calda in cui sarà sciolto lo zafferano. Regolate di sale e pepe e cucete ancora per cinque minuti. Servite con pane casareccio.