

Torna a: [Guazzetto di ceci e gamberi](#)

Guazzetto di ceci e gamberi

Ricetta di: UnderPressure



(1)

Aggiunto ai preferiti da 14 cuochi

Facile

 Pronta in **25 minuti**

Foto di: tea

Una ricettina veloce e gustosa, perfetta per un antipasto o un leggero primo o secondo piatto. Servitela con delle fette di pane abbrustolito.

Ingredienti

Porzioni: **4**

600g di gamberi di taglia media
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 spicchio d'aglio con la pellicina e schiacciato leggermente
1 rametto di rosmarino
1 pizzico di peperoncino
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
300g di ceci già cotti
sale e pepe q.b.
un filo di olio extra vergine d'oliva per condire
pane casereccio per accompagnare

Preparazione

Preparazione: **15 minuti** | Cottura: **10 minuti**

1. Sgusciate i gamberi, eliminate il filamento nero, sciacquateli, asciugateli e metteteli in frigorifero coperti fino al momento di cuocerli.
2. In una padella su fuoco medio fate insaporire l'olio con l'aglio, il rosmarino e il peperoncino, facendo attenzione a non far friggere l'olio. Aggiungete il concentrato di pomodoro e scioglietelo bene.
3. Aggiungete i ceci e 1 presa di sale. Fate insaporire per qualche minuto. Se dovesse asciugarsi troppo aggiungete 1 o 2 mestolini di acqua di cottura dei ceci o di brodo vegetale. Vorrete un pochino di intingolo.
4. All'ultimo minuto aggiungete i gamberi e fateli cuocere per 1 o 2 minuti, fino a quando diventeranno bianchi. Togliete subito dal fuoco e regolate di sale. Eliminate lo spicchio d'aglio.
5. Servite il piatto irrorato con un filo d'olio extravergine e una macinata di pepe. Accompagnate con del pane casereccio abbrustolito.

Nota

La ricetta serve 6 o 8 persone come antipasto, 4 come primo o secondo piatto.

Aggiornato al: 17 dic 2015

TUTTI I DIRITTI RISERVATI © 2014 Allrecipes.com, Inc.