

GHARIDES YIOUVETSI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di gamberoni
- 500 g di pomodori
- 200 g di formaggio feta
- 3 spicchi di aglio
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- prezzemolo
- origano
- pepe

Le cipolle finemente tritate vanno imbiondite 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, dispone uno strato di sugo, la metà 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.