



GAMBERETTI CON POLENTA

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 800 g di gamberetti di laguna freschi
- 200 g di farina di mais per polenta istantanea
- 80 cl di acqua
- 1 spicchio di aglio
- 60 g di olio extravergine di oliva
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale
- pepe

DIFFICOLTÀ: facile

TEMPO: 20 minuti la preparazione – 10 minuti la cottura

CALORIE: 52 per porzione

PREPARAZIONE: **1)** Cuocere i gamberetti a vapore per 7 minuti, lasciare raffreddare, poi privarli con cura del guscio e mettere la polpa in una ciotola. **2)** Far soffriggere l'aglio schiacciato nell'olio fino a quando sarà dorato, quindi eliminarlo; unire l'olio tiepido ai gamberetti, aggiungere un pizzico di sale e di pepe e una manciata di prezzemolo tritato; tenere da parte. **3)** Far bollire l'acqua, aggiungere poco alla volta la farina mescolando con la frusta e far cuocere per 3 minuti; versare la polenta ottenuta in 4 piatti e copirla con i gamberetti conditi con l'olio aromatizzato all'aglio. Servire subito.

VIGNETO DU LOT

Vitigni: GARGANEGA
Denominazione: SOAVE CLASSICO DOC
Regione: VENETO
Produttore: INAMA
Sito: www.inamaaziendaagricola.it



Alla vista è cristallino e molto luminoso. Intrigante nel ventaglio dei riconoscimenti olfattivi, al naso, che è splendidamente compenso, si percepiscono nettamente note di miele che ricordano più un vino passito che un vino secco. In bocca è pieno, con giusta acidità a bilanciare una degna morbidezza, in chiusura toni di mandorla impreziosiscono il lungo finale.