

Orecchiette melanzane e gamberi

Tempo di preparazione: 25 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla: 1
- Gamberi da sgusciare: 500 gr
- Melanzane: 1
- Olio EVO: q.b.
- Orecchiette: 500 gr
- Pepe: a piacere
- Prezzemolo: a piacere
- Sale: q.b.



Preparazione

Puliamo i gamberetti e tagliamoli a metà per il lungo.

Tagliamo la melanzana a cubetti non troppo grandi.

Tritiamo una cipolla. Ora prendiamo una padella antiaderente, scaldiamo due cucchiai di olio e soffriggiamo la cipolla tritata.

Una volta pronta aggiungiamo la melanzana tagliata e, a cottura ultimata, aggiungiamo i gamberi e li facciamo saltare per ultimare la cottura, saliamo e pepiamo.

Versiamo il **Pomodoro a cubetti Pomì** e facciamo cuocere per circa 10 minuti.

Lessiamo le orecchiette in abbondante acqua salata e saltiamo con il nostro sugo.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
600 gr

