

## Garides yiouvetsaki

### Gamberi in terrina

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

### Ingredienti

1kg di gamberi grandi, 300g di formaggio feta, 2 tazze d'olio, 1 barattolo grande di pomodori pelati, 1 mazzetto di prezzemolo, 2 cipolle tritate, un po' di origano, sale, pepe

### Preparazione

Mettete la cipolla con l'olio in un tegame e fatela rosolare. Aggiungete i pomodori pelati tritati leggermente con la forchetta, sale, pepe e lasciate bollire la salsa per un po'.

Pulite, lavate i gamberi e divideteli in 6 terrine di terracotta. Inoltre dividete la salsa nelle terrine e cospargetela con prezzemolo tritato e origano. Tagliate la feta in pezzi quadrati grandi e mettete un pezzo in ogni terrina sopra ai gamberi. Fate cuocere nel forno a media temperatura per 30-40 minuti.

### Note:

Si possono naturalmente utilizzare gamberi surgelati, previo scongelamento.

**ATTENZIONE, PER UNA MIGLIORE RIUSCITA DEL PIATTO, SUGGERIAMO DI UTILIZZARE IL FORMAGGIO FETA PRESENTE NEL NOSTRO ASSORTIMENTO.**