

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

Gamberi in "Saor "



**TEMPO DI
PREPARAZIONE**

50 minuti



**TEMPO DI
COTTURA**

30 minuti



PORZIONI

8 persone



**PREPARATA
DA**

M.Pastore

5°N

Prof.

P.Maggiore



Soave Sup.
DOCG

IL "Saor" o "savor" in Veneziano, è una antica tecnica di marinatura per verdure, pesci e carni, preparata con cipolle imbiondite nell'olio, vino, aceto, uvetta e pinoli. Nasce probabilmente, come metodo di conservazione sulle barche di pescatori e marinai veneziani, in un'epoca in cui non esistevano celle e frigoriferi. La parola saor nel dialetto veneto significa "sapore".

Ingredienti

600 gr . di Gamberi freschi;
600 gr. di cipolle medie;
1bicchiere di vino bianco;
1bicchiere di aceto bianco;
acqua q.b.
20 gr. di pinoli
30 gr. di uvetta passa.
olio, alloro, salvia, sale grosso.

Preparazione

- Pulire i gamberi eliminando il carapace e l'intestino;
- tagliare le cipolle a filangè e soffriggere in tegame con olio, aglio, alloro e salvia;
- aggiungere aceto, vino bianco, acqua e portare a cottura;
- passare i gamberi nella farina e friggere in abbondante olio;
- in un recipiente capiente, disporre i gamberi fritti e il composto di cipolla, aggiungere uvetta e pinoli e lasciare riposare per 24 ore, affinché la marinatura possa dare l'effetto desiderato.

Informazioni Nutrizionali