

Gamberi in crema di piselli e frutti

Gamberi in crema di piselli e frutti con [Brezza Trentodoc pas dose](#)



Per 2 persone: 6 gamberi medi, 400gr. di piselli, 2 scalogni e qualche frutto, more, ribes, fragole.

Preparazione: soffriggere lo scalogno tritato sfumare con il vino e versare i piselli freschi e aggiungete acqua sino a coprire il tutto.

Lasciare bollire sin che l'acqua si sarà ritirata quasi completamente, togliere dal fuoco e frullare il tutto aggiungendo olio evo Garda Dop, salate a piacere.

Sgusciate i Gamberi lasciando la testa in bella vista, in una padella bagnate con olio evo Garda Dop e uno spicchio d'aglio in camicia fate sfriggere l'olio e spegnete la fiamma e mettete i gamberi in padella per una scottata massimo due minuti. Preparate i piatti di portata facendo un letto di crema di piselli e su un supporto appoggiate i gamberi e aggiungete i frutti.

[chef Tino Vettorello](#)