

CHUTNEY DI GAMBERI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di gamberi
- 1 foglia di alloro (o 1 rametto di timo)
- 2 peperoni dolci
- 1 limone (succo)
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Cuocere i gamberi a vapore con l'alloro o il timo, sgusciarli.

Pestarli nel mortaio insieme ai peperoni abbrustoliti 10 minuti in forno caldo a 200 gradi e pelati, al sugo di limone, sale e pepe.

Quando l'impasto è ben lavorato aggiungervi poco per volta l'olio di oliva rimestando velocemente col pestello così da ottenere una specie di crema.

Accomodarla in un recipiente da antipasto, farla raffreddare.

Servirla con crostini.