

ATTRAZIONE FATALE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- 1 aglio
- sale
- panna fresca da montare (100ml)
- code di gamberi (350gr)
- pepe nero
- succo di limone (1ml)
- Ciuffetti di Spinaci in foglia Findus (500gr)

Come si prepara

In una padella fate rosolare l'aglio con tre cucchiaini d'olio, unite poi gli spinaci e fate cuocere a fiamma vivace per tre minuti, mescolando con un cucchiaio di legno e aggiustando di sale.

In un tegame a parte, mettete a scaldare l'olio rimasto e scottate le code di gamberi sgusciate per un paio di minuti.

Montate la panna, quindi incorporate il succo di limone e un pizzico di sale.

Portate il forno a 250 gradi.

Mettete gli spinaci in una pirofila, poi coprite con le code di gamberi e la panna montata.

Fate cuocere per tre minuti circa, fino a quando la superficie risulterà gratinata.

Servite caldo.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	118 kcal 494 kJ
-------------------	--------------------



Tags

san valentino, afrodisiaca, occasioni speciali, Attrazione fatale