

CODE DI GAMBERO AFFOGATE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- 1 aglio
- sale
- vino bianco (0.50ml)
- 1 scalogno
- code di gamberi (16gr)
- salvia (3gr)
- pomodori San Marzano (500gr)
- pepe

Come si prepara

In una capace padella scaldare l'olio e appassirvi lo scalogno e l'aglio.

Nel frattempo, fare i pelati a dadolata e asciugarli in forno per 30 minuti a 70 gradi.

Appena sarà biondo togliere l'aglio e aggiungere le code di gambero.

Sfumare con il vino caldo e aggiungere la dadolata di pelati e la salvia tagliata finissima, il sale e il pepe.

Servire su fette di pane nero spalmate di olio extra vergine e tostate appena sotto il grill.

Difficoltà: 2

Gradimento: 1

Tabella nutrizionale

Valore energetico	79 kcal 331 kJ
-------------------	-------------------

Tags

surgelati, findus, caldi, freddi, Code di gambero affogate

