

GAMBERI IN CONCHIGLIA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- 1 aglio
- sale
- prezzemolo
- 8 capesante
- pepe nero
- Gamberi Sgusciati Findus (400g)

Come si prepara

Scaldare 2 cucchiaini d'olio in una padella insieme allo spicchio d'aglio.

Aggiungere i gamberetti e farli saltare rapidamente su entrambi i lati.

Regolare di sale e pepe e terminare con una spolverata di prezzemolo macinato.

Distribuire i gamberi preparati nelle conchiglie e servire caldi.

Tempo: 15

Gradimento: 4

Tabella nutrizionale

| | |
|-------------------|--------------------|
| Valore energetico | 110 kcal 461 kJ |
|-------------------|--------------------|

Tags

afrodisiaca, pesce, veloce, surgelati, S.Valentino, creativa, new, freddi, Gamberetti in conchiglia