

GAMBERONI ALLA CATALANA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- sale
- chiodi di garofano
- 2 sedano
- 2 carote
- aceto balsamico (1ml)
- gamberoni
- peperoncino
- 1 cipollotto

Come si prepara

Preparare un brodo con l'aceto, mezzo litro d'acqua, il sedano, la carota, il sale e il cipollotto, trafitto con qualche chiodo di garofano.

Bollire non troppo a lungo, le verdure non dovranno disfarsi, quindi immergervi i crostacei per 4 minuti.

Servire in un piatto di portata i gamberoni e le verdure irrorate con un filo di olio aromatizzato al peperoncino.

Difficoltà: 2

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	74 kcal 310 kJ
-------------------	-------------------

Tags

pesce, crostacei, new, occasioni, mediterraneo, catalana