

TAGLIATELLE DI CAROTA CON GAMBERI AL VAPORE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- sale
- 500 carote
- curry
- pepe
- succo di limone (2ml)
- 1 cipollotto
- Gamberi Sgusciati That'Amore Findus (400gr)

Come si prepara

Sbucciare le carote e, con il pelapatate, affettarle a listarelle sottili.

Farle cuocere al vapore per un minuto, poi trasferire le carote in una ciotola e condirle con l'olio e il succo di limone, la punta di un cucchiaino di curry, sale e pepe.

Tritare finemente il cipollotto e aggiungerlo alle carote.

Far cuocere i gamberi al vapore per 1-2 minuti, lasciarli intiepidire e aggiungerli alle tagliatelle di carota.

Servire subito.

Tempo: 20

Tabella nutrizionale

Valore energetico	67 kcal 281 kJ
-------------------	-------------------

Tags

pesce, antipasto, bambini, light, creativa, new

