

TAGLIOLINI GAMBERI E LIME

Ingredienti

- 2 aglio
- sale
- code di gamberi (300gr)
- pepe bianco
- tagliolini (300gr)
- olio d'oliva
- gamberi (500gr)
- 1 lime
- menta (1gr)

Come si prepara

Pulire i gamberi e privarli del carapace.

Soffriggere leggermente in una padella grande i 2 spicchi d'aglio con un filo d'olio.

Una volta che l'aglio è dorato, toglierlo e adagiarvi i gamberi.

Dopo un paio di minuti spegnere il fuoco per evitare che i gamberi cuociano troppo. Irrorare con il succo di lime.

Versare i tagliolini in abbondante acqua salata e cuocere per alcuni minuti.

Versare i tagliolini scolati nella salsa precedentemente preparata e mantecare aggiungendo delle foglioline di menta, del pepe bianco e la scorza di lime grattugiata.

Difficoltà: 3

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

Valore energetico	201 kcal 842 kJ
-------------------	--------------------

Tags



pesce, bambini, vegetariana, pasta lunga, occasioni, gambri

