

# CANNAMELA

## Padellata di gamberi e aglio



### Ingredienti

- 800g gamberi
- 3 spicchi aglio sott'olio CANNAMELA
- 1 cucchiaio Erba Cipollina Liofilizzata CANNAMELA
- 60g vino bianco
- 20g olio extravergine di oliva
- qb sale



Porzioni  
3 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
25 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella,  
Saltato



Kcal per  
persona  
219\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Pulire i gamberi.
- 2** Lavarli, asciugarli e incidere il dorso, poi eliminare il filo intestinale.
- 3** In una casseruola versare l'olio.
- 4** Aromatizzare con l'erba cipollina liofilizzata CANNAMELA.
- 5** Unire l'aglio sott'olio CANNAMELA e fare rosolare.
- 6** Aggiungere i gamberi e rosolare per 2 min.
- 7** Sfumare con il vino bianco.
- 8** Aggiustare di sale e servire.