

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.