

Teglia di gamberi e pomodorini



Ingredienti

- 250 g code di gamberi
- prezzemolo
- 40 g mollica di pane
- 2 cucchiari + 1 cucchiaino Olio Cuore
- 250 g pomodorini
- 50 g pangrattato
- 2 pizzichi peperoncino macinato
- qb sale

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 25"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 156.50 Kcal**
- **Grassi: 7 g**

Preparazione

- Aromatizzare il pangrattato con un cucchiaino di prezzemolo.



- Versare 2 cucchiai di olio di mais e regolare di sale.



- Pulire i gamberi e porli in una teglia da forno leggermente unta con un cucchiaino di olio di mais.



- Lavare ed asciugare i pomodorini, poi tagliarli a metà e porli nella teglia.



- Distribuire il pangrattato aromatizzato.
- Passare in forno a 180° per 6 min.
- Sfnare, guarnire con prezzemolo e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico