

OLIO CUORE

Teglia di gamberi e pomodorini gratinati al prezzemolo



Ingredienti

- 250 g code di gamberi
- 250 g pomodorini
- prezzemolo
- 50 g pangrattato
- 2 cucchiari + 1 cucchiaino **Olio Cuore**
- 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 Cuore** e regolare di sale



- Pulire i gamberi e porli in una teglia da forno leggermente unta con un cucchiaino di **Olio di Mais Cuore**.



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



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



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico