

SECONDI PIATTI

Capesante con gamberetti alle verdure

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

capesante
gamberi
pomodorini
zucchina
sale
vino bianco
olio
olive
prezzemolo
cipolla.

PREPARAZIONE

1 Pulite le capesante ed i gamberi.



2 Pulite, tagliate le verdure e versatele su una teglia da forno.



3 Aggiungete i gamberi e le capesante.



4 Condite con olio, prezzemolo, vino, sale, peperoncino.



5 Cuocete in forno a 180° per mezz'ora.

