

SECONDI PIATTI

# Cappesante con gamberetti alle verdure

di: *katia\_spina*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

cappesante  
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.



