

SECONDI PIATTI

# Formine di patate e mazzancolle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

8 mazzancolle  
3 patate  
1 scalogno  
4 gocce di tabasco  
dragoncello  
aceto balsamico  
prezzemolo tritato.

## PREPARAZIONE

- 1 Lessare le patate in acqua per circa 15 minuti.  
Lavare le mazzancolle, sgusciarle e rosolarle per 3-4 minuti nell'olio.  
Salare, pepare e togliere dal fuoco, aggiungere il tabasco.  
Schiacciare le patate e condirle con olio, sale, tabasco, dragoncello e prezzemolo.  
Fare delle piccole formine e disporre sopra ognuna una mazzancolla.  
Condire con olio ed aceto balsamico.