

SECONDI PIATTI

Gamberetti al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g di gamberetti
2-3 spicchi di aglio
una manciata di prezzemolo
6-7 pomodorini
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Sistemate i gamberetti sulla placca da forno in un'unica fila senza sovrapporli.

Tritare aglio e prezzemolo e spezzettate i pomodorini.

Coprite con un pizzico di sale ed abbondante pepe.

Coprite con aglio, prezzemolo e con i pomodori.



2 Coprite con mezzo bicchiere di acqua ed infornate per 15 minuti a circa 200°C.

Lasciare raffreddare qualche minuto e servite.

