

SECONDI PIATTI

Gamberi gratinati alla frutta secca

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

GAMBERI FRESCHI 500 gr
PINOLI 30 gr
MANDORLE 50 gr
PISTACCHI 50 gr
NOCCIOLE 50 gr
PANE GRATTUGIATO 1 cucchiaio da
tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2-3
cucchiari -
PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

1 Lavate e pulite i gamberi e lasciateli scolare.



2 Nel mixer mettete la frutta secca con il prezzemolo e frullare.



3 Foderate una pirofila con della carta forno.

Ungetela con 1 cucchiaio di olio e spolverizzate con poco pangrattato.



4 Sul fondo della pirofila mettete i gamberi e copriteli con il trito di frutta secca.

Concludete con un filo di olio.



5 Infornate a circa 180°C per 15 minuti.

