

ANTIPASTI E SNACK

# Mazzancolle in foglia di limone

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 9 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

12 mazzancolle fresche  
12 pomodorini  
12 foglie di limone  
qualche rametto di timo  
poco olio  
sale.

## PREPARAZIONE



2 Sgusciate le mazzancolle mantenendo la coda.

In una pentola con abbondante acqua sbollentare i pomodorini per 30 secondi.



3 Ungete la foglia e ponetevi una mazzancolla 1\2 pomodorino pelato poco timo e una presina di sale.



4 Avvolgete e fermate con uno stecchino.



5 Arrostire sulla piastra 3-4 minuti per lato.



6 Servite con una dadolata di pomodoro ricavata dai pomodori rimasti e un filo d'olio.

