

SECONDI PIATTI

# Gamberi gratinati alla frutta secca

di: *lindy*

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.

