

ANTIPASTI E SNACK

# Gamberoni grigi in foglia di limone

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



## INGREDIENTI

8 gamberoni grigi  
8 foglie di limone non trattato  
olio  
succo di limone  
peperoncino.

## PREPARAZIONE



**2** Sgusciare i gamberoni, lasciare le teste e code e liberarli dell'intestino.



**3** Metterli a marinare 2 ore in olio, succo di limone e peperoncino.



4 Avvolgerli poi in foglie fresche di limone.



5 Passare in forno caldo a 180° per non più di 5 minuti, in modo che restino cotti ma morbidi.



6 Ecco il piatto finito.



Per 2 persone.

NOTE