

SECONDI PIATTI

# Gamberoni in pasta Kataifi

di: *reginette*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



## INGREDIENTI

gamberoni  
ciuffi di pasta kataifi  
maionese

## PREPARAZIONE



2 Sgusciate i gamberoni intorno alla pancia lasciando quindi la testa e il guscio della coda.



3 Aprite il pacco di kataifi.



4 Ecco come si presenta il kataifi.



5 Prelevate una piccola quantità di pasta kataifi e sistematela intorno alla pancia del gamberone.



6 Disponete i gamberoni sulla carta da forno, senza alcun condimento.

Mettete in forno già riscaldato per 15 minuti.



7 Servite con patatine fatte in casa e maionese.