

SECONDI PIATTI

## Gamberoni ripieni

di: *mariabianca*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

600 g di gamberoni freschi rossi  
100 g di mollica fresca di pane  
qualche cucchiaino di olio di oliva  
mezzo spicchio di aglio tritato  
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato  
poco prezzemolo  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

1



**2** Lavate e salate i gamberoni.

In una ciotola mettete della mollica fresca di pane condite con olio d'oliva, sale, pepe, prezzemolo ed aglio tritati, parmigiano grattugiato e mescolare.



**3** Fate dei tagli con un coltello a punta lungo tutto il ventre del gamberone e riempirlo con l'impasto preparato.



4 Dopo aver riempito tutti i gamberoni, metteteli in teglia unta d'olio, mettete un filo di olio sopra i gamberoni.



5 Infornare a 180°C per circa 20 minuti.



6



7