

SECONDI PIATTI

Mazzancolle con salsa aioli

LUOGO: Europa / Spagna

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



INGREDIENTI

1 kg di mazzancolle
1 dl di olio
3 spicchi d'aglio
1 tuorlo
sale
salsa aioli

PREPARAZIONE

1 Pulite le mazzancolle, sgusciate le code. Condite i crostacei con sale e allineateli in una padella, uno vicino all'altro, in modo che non rimangano spazi. Passate la padella in forno a fuoco moderato per 8-9 minuti in modo che le mazzancolle perdano il loro liquido e cuociano. Togliete la padella dal forno e scolate le mazzancolle. Ricoprite di salsa aioli ricca di tuorlo d'uovo. Rimettete in forno la padella per 3 minuti, badando che la salsa non bruci.

Servite caldissimo.