

ANTIPASTI E SNACK

Mazzancolle in foglia di limone

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *9 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

12 mazzancolle fresche
12 pomodorini
12 foglie di limone
qualche rametto di timo
poco olio
sale.

PREPARAZIONE



2 Sgusciate le mazzancolle mantenendo la coda.

In una pentola con abbondante acqua sbollentare i pomodorini per 30 secondi.



3 Ungete la foglia e ponetevi una mazzancolla 1\2 pomodorino pelato poco timo e una presina di sale.



4 Avvolgete e fermate con uno stecchino.



5 Arrostire sulla piastra 3-4 minuti per lato.



6 Servite con una dadolata di pomodoro ricavata dai pomodori rimasti e un filo d'olio.

