

PRIMI PIATTI

Reginette in crema di pomodorini e gamberetti

di: *pa30*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

REGINETTE

GAMBERETTI

POMODORINI

PHILADELPHIA

AGLIO

SALE

PREPARAZIONE

1 REGINETTE IN CREMA DI POMODORINI



2 In una padella far soffriggere in un pò d'olio i gamberetti con uno spicchio d'aglio.



3 Intanto togliere la pelle ai pomodorini e tagliarli a metà.



4 Unirli ai gamberetti e salare.



5 Quando il sughetto è ormai compatto aggiungere la philadelphia e far sciogliere.



6 Cuocere le reginette e saltarle in padella nella crema.....

