

ANTIPASTI E SNACK

Seppioline e gamberi al limone

di: *orny71*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

600 g di seppioline piccole pulite
400 g di code di gambero sgusciate
2 limoni
2 spicchi di aglio
un mazzetto di prezzemolo e basilico
vino bianco
olio evo
sale pepe e 5 cucchiari di pane grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa lavare le sepioline sgusciare le code di gambero, metterle in un recipiente e aggiungerci uno spicchio d'aglio tagliato grossolanamente, lavare i limoni unirne uno spremuto e filtrato e l'altro tagliato a pezzetti, aggiungere poi metà del prezzemolo e basilico tritato finemente, unire un pò olio del vino bianco sale e pepe e lasciar marinare per almeno 30 minuti



- 2 Dopo la marinatura scaldare in un tegame un pò olio trasferire i gamberi e le sepioline sgocciolate e far soffriggere a fiamma viva, in cottura aggiungere la marinatura un pò per volta sino a cottura ultimata rigirando spesso.
- Per ultimo aggiungere altro prezzemolo aglio e basilico tritati e il pane grattugiato, servire caldi



- 3 Buon appetito