

SECONDI PIATTI

Spiedini di gamberi e seppioline

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

seppioline
gamberi
pane grattugiato
prezzemolo
sale
olio
vino

PREPARAZIONE

1 Pulite le seppioline, aggiungete il prezzemolo tritato al pangrattato e mescolate.



2 Passate le sepioline nel pane aromatizzato e mettetele nello spiedino.





3 Procedete nello stesso modo anche per i gamberi.



4 Bagnate con un filo di olio una padella e posizionate gli spiedini di seppioline, pungete le seppioline e portate a cottura da ambo i lati.



5 Spennellate con olio e vino.



6 Cuocete i gamberi procedendo allo stesso modo.

