



Elvea, L'Italie chez vous

Gamberoni grillés et gingembre



Ingrédients pour 4 Personnes

1	brin de	romarin
4	cm de	gingembre frais
4	cuillères à soupe de	huile d'olive
12		gamberoni
400	g de	ELVEA Cubetti Ail
		sel
		poivre
		jus de citron

Préparation

- Émincez très finement le romarin.
- Pelez et râpez le gingembre et mélangez les deux à l'huile.
- Assaisonnez de poivre et faites-y mariner les gamberoni pendant 2 minutes.
- Faites griller les gamberoni jusqu'à ce qu'ils soient dorés et réservez au chaud.
- Versez le restant de la marinade dans un poêlon et faites chauffer.
- Ajoutez ensuite les Cubetti à l'ail Elvea et ajoutez le jus de citron en fonction du goût.
- Disposez sur les assiettes et versez dessus les Cubetti ELVEA.

Astuce : Une pincée de sucre brun dans la sauce est un excellent exhausteur de saveur dans cette préparation.

