



Elvea, festa all'italiana

Gamberoni alla griglia con zenzero



ingredienten voor 4 Persone

| | |
|--------------------------|---------------------|
| 1 ramoscelli | rosmarino |
| 4 cm | zenzero fresco |
| 4 cucchiari da tavola di | olio d'oliva |
| 12 | gamberoni |
| 400 g di | ELVEA Cubetti aglio |
| | sale |
| | pepe |
| | succo di limone |

Preparazione

- Sminuzza molto finemente il rosmarino.
- Pela e grattugia lo zenzero e mescola entrambi con l'olio.
- Condisci con pepe e marinavi i gamberoni per 2 ore.
- Griglia i gamberoni fino a quando assumono un bel colore, e tienili al caldo.
- Versa il resto della marinata in un padellino e scaldala.
- Successivamente aggiungi ELVEA Cubetti aglio e condisci con succo di limone.
- Disponi nei piatti e versavi sopra a cucchiariate Elvea Cubetti.

Suggerimento: Anche un pizzico di zucchero di canna nella salsa è un buon contributo al sapore di questo piatto.

