

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Soutè di gamberi

Strawberry · Monday, March 18th, 2013

Ingredienti:

- 400gr code di gamberi
- 1 peperone
- peperoncino
- basilico
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

In una padella, versate 3 cucchiai di olio, unite un peperone tagliato a pezzetti, fatelo rosolare per una decina di minuti, aggiungete le code di gamberi, pulite e sgusciate, peperoncino, basilico, sale, cuocete a fuoco vivo per alcuni minuti. Servite caldo.

This entry was posted on Monday, March 18th, 2013 at 7:45 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.