

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Gamberoni al forno Vi ricorderannol'aragosta!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Gamberoni - almeno 4 a testa
- olio - mezzo bicchiere
- limone - 2
- aceto - 2 cucchiari
- sale - q.b.
- pepe - q.b.

Preparazione

Comprate, se possibile, dei bei gamberoni freschi! Lavateli con acqua salata. In una teglia mettete un filo d'olio e vi adagiate i gamberoni. Versate sopra un altro filo d'olio. Mettete in forno a 200° per circa 15- 20 min. Io li ho cucinati con il piatto crisp per 5 minuti! Nel frattempo che cuociono, preparate una ciotola dove vi mettete l'olio, il succo del limone, i due cucchiari di aceto, sale e pepe. Amalgamate per bene. Quando i gamberoni sono cotti, metteteli in una pirofila con il loro sughetto. Ricopriteli con il composto preparato e fate ben insaporire. Sono buoni caldi ma freddi sono più saporiti!!! Potete prepararli anche il giorno prima e mangiarli freschi!!!!

