



CUCINA CON NOI!

Gamberi di Gallipoli al limone su letto di insalata belga con gran fritto misto pastellato

INGREDIENTI

24 code di gambero di media pezzatura

150 g di insalata belga tagliata sottilissima

200 g di pane grattugiato

20 g di peperoncino dolce essiccato

250 g di Gran fritto misto pastellato Orogel

rosmarino

prezzemolo

1 spicchio di **Aglione**

sale

pepe



45



4



Facile



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** Pulire le code di gambero lasciando solo la coda; passare nella panatura: pane grattugiato, aglio, rosmarino e prezzemolo tritati, sale e pepe. Cuocere in padella antiaderente con un filo d'olio aromatizzato al limone.
- 2** Friggere in abbondante olio di girasole il gran fritto misto pastellato.
- 3** Comporre il piatto mettendo l'insalata belga tagliata a julienne finissima con sopra le code di gamberi di Gallipoli e a lato il gran fritto misto pastellato, un filo d'olio extravergine d'oliva e qualche fetta di di limone per completare il piatto.

