



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 Aglio Orogel

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, o]ha a lala* ?qk_ana ej l]'ahh]]jpe]'anajpa _kj qj 'Qhk `hkhek 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 'Qjeoei] _kj okln] ha _k'a `e c]i^ane `e C]hhekkhe a] h]pk eh cn]] bneppk ieopk l]opahh]pk(qj 'Qhk `hkhek atpn]ranceja `hkher] a mq]h_da fetta di di limone per completare il piatto.

