



CUCINA CON NOI!

Gamberoni avvolti in prosciutto di Parma con carciofi saltati in padella

INGREDIENTI

12 gamberoni interi

60 g di prosciutto di Parma

8 Carciofi interi con gambo Orogel

1 spicchio di aglio

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

120 g di zucchine a julienne

½ litro di brodo vegetale

sale

pepe nero



30



4



Facile



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** Pulire e sgusciare i gamberoni, avvolgerli nel prosciutto affettato finemente.
- 2** In un tegame con un filo di olio extravergine di oliva imbiondire l'aglio, aggiungere i carciofi e rosolare delicatamente, unire il brodo vegetale, regolare di sale e pepe e coprire per circa 15 minuti.
- 3** A parte, in una padella antiaderente, sempre con un filo di olio, rosolare le zucchine precedentemente tagliate a julienne fine.
- 4** Mettere i gamberoni avvolti nel prosciutto di Parma in forno a 200 °C per 3 minuti. Comporre il piatto mettendo i carciofi in evidenza, i gamberoni sovrapposti e le zucchine in guarnizione. Servire caldo.

