



CUCINA CON NOI!

Spiedo di gamberi e calamari arrostito su zucchine a cubetti

INGREDIENTI

400 g di **Zucchine Cubetti Orogel**

24 code di gamberi

12 calamari di medie dimensioni

8 rami di rosmarino privati degli aghi

10 g di **Aglia Orogel**

olio extravergine di oliva

aceto balsamico tradizionale



Preparazione

1

Preparare gli spiedi di gamberi e calamari utilizzando i rami di rosmarino, saltare le zucchine in olio con aglio sale e pepe.

2

Rosolare gli spiedi di gamberi e calamari in padella calda con pochissimo olio sale e pepe.

3

Disporre un letto di zucchine a cubetti, adagiarvi gli spiedi di c]i^ane a _[h]i]ne 'Q]aj`k _kj ck__a `e]_apk ^]ho]ie_k tradizionale.

