



CUCINA CON NOI!

Timballo di bietoline con gamberi al sesamo

INGREDIENTI

600 g di Bietoline Tricolore Orogel

8 gamberoni

erbe officinali a piacere

peperoncino

sale e olio evo

sesamo



30



4



Facile



Padella

Preparazione

1

Cuocere le Bietoline Tricolore in padella con olio evo, peperoncino e un trito di erbe officinali a piacere.

2

Pulire bene i gamberoni e passarli nel sesamo.

3

Cuocere i gamberoni in padella per qualche minuto.

4

Servire i gamberoni con lo sformatino di Bietoline.

