

SUGO CON GAMBERETTI



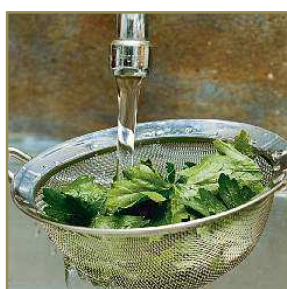
COSA SERVE (PER 4 PERSONE):

- 2 CUCCHIAI DI OLIO DI OLIVA
- 1 MAZZETTO DI PREZZEMOLO
- 3 SPICCHI D'AGLIO TRITATI
- 500G DI GAMBERI SGUSCIATI
- IL SUCCO DI 1/2 LIMONE
- 75ML DI VINO BIANCO
- SALE

COME SI FA:



PREPARARE TAGLIERE E COLTELLO



LAVARE PREZZEMOLO



TRITARE PREZZEMOLO



METTERE OLIO NELLA PADELLA



AGGIUNGERE SPICCHIO DI AGLIO



PREZZEMOLO IN PADELLA



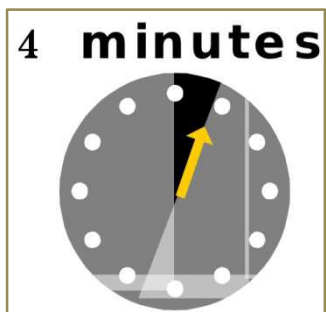
ACCENDERE IL FORNELLO



FARE FRIGERE OLIO



UNIRE I GAMBERI ALLA PADELLA



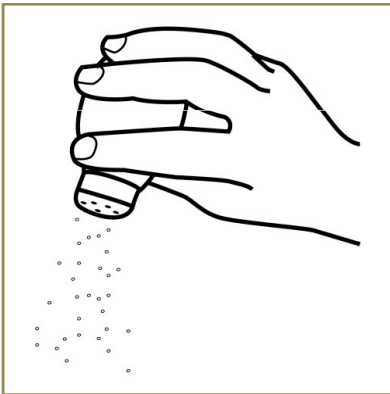
CUOCERE 4 MINUTI CON IL TIMER



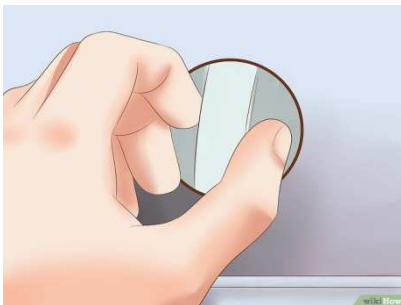
AGGIUNGERE VINO BIANCO



SPREMERE LIMONE NELLA
PADELLA



METTERE IL SALE



SPEGNERE IL FORNELLO