



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Gamberoni grillés et gingembre



### Ingrédients pour 4 Personnes

|     |                      |                   |
|-----|----------------------|-------------------|
| 1   | brin de              | romarin           |
| 4   | cm de                | gingembre frais   |
| 4   | cuillères à soupe de | huile d'olive     |
| 12  |                      | gamberoni         |
| 400 | g de                 | ELVEA Cubetti Ail |
|     |                      | sel               |
|     |                      | poivre            |
|     |                      | jus de citron     |

### Préparation

- Émincez très finement le romarin.
- Pelez et râpez le gingembre et mélangez les deux à l'huile.
- Assaisonnez de poivre et faites-y mariner les gamberoni pendant 2 minutes.
- Faites griller les gamberoni jusqu'à ce qu'ils soient dorés et réservez au chaud.
- Versez le restant de la marinade dans un poêlon et faites chauffer.
- Ajoutez ensuite les Cubetti à l'ail Elvea et ajoutez le jus de citron en fonction du goût.
- Disposez sur les assiettes et versez dessus les Cubetti ELVEA.

Astuce : Une pincée de sucre brun dans la sauce est un excellent exhausteur de saveur dans cette préparation.

