



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.

