

CAMARONES AL MOJO DE AJO

by Isa - Wild Angels

RICETTA PER 4 PERSONE

DIFFICOLTA' : MEDIA

VOTO: 4/5

INGREDIENTI:

16 gamberoni freschi

2 avocados pelati e affettati sottilissimi

4 spicchi d'aglio

1 lattuga mondata e pulita

4 cucchiaini di olio d'oliva

sale e pepe

Pulire i gamberoni, aprirli con un coltello e dividerli a metà, lasciandoli uniti nella la parte posteriore.

Adagiarli su un piatto, insaporirli con sale, olio, pepe e gli spicchi d'aglio affettati sottili. Coprire e lasciar riposare in frigorifero per circa due ore.

Trascorso questo tempo, scaldare l'olio in una padella, unirvi i gamberoni con il loro condimento e farli colorire su entrambi i lati, facendo attenzione a non romperli quando li girate.

Scolarli e adagiarli sulle foglie di lattuga disposte sul piatto di portata.

Guarnirli con le fettine di avocados e servire.

www.wildangels.it

