



GAMBERETTI ALLE OLIVE

Ingredienti

100 g gamberetti sgusciati
2 Spicchi Aglio
1/2 Bicchiere Vino Bianco
3 Cucchiari Pasta Di Olive
Prezzemolo
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Procedimento

Far soffriggere per 5 minuti l'aglio in una padella con olio, aggiungere pepe e unire la pasta di olive. Aggiungere i gamberetti scongelati e lessati, bagnare con il vino, far cuocere per 2-3 minuti, cospargere con il prezzemolo tritato, salare e servire.