

Seppia e code di gambero alla soia



Ingredienti

- 1 seppia
- 1 conf. code di gambero
- olio evo q.b.
- pangrattato q.b.
- zenzero q.b.
- salsa soia q.b.
- 1 lime
- prezzemolo q.b.
- pomodorini

Preparazione

1. In una teglia rivestita di carta forno, mettiamo un filo d'olio, la seppia tagliata a listarelle e le code di gambero ed i pomodorini tagliati a metà.
2. Copriamo con del pangrattato q.b.
3. Prepariamo una salsa con, soia, olio, un lime spremuto e dello zenzero grattugiato.
4. Spennelliamo la salsina su seppia & co.
5. Inforniamo a forno caldo 180°.



PREPARAZIONE
15' min. circa



COTTURA
30' min



DIFFICOLTÀ
Facile



PORZIONI
2-3