



# Gamberetti saltati con porri

🕒 15 min



## Procedimento:



- ➊ Lavare il porro.
- ➋ Tagliarlo finemente a rondelle.
- ➌ Scaldare in una padella l'olio d'oliva e rosolare gli spicchi d'aglio con il porro.
- ➍ Cuocere per circa 10 minuti.
- ➎ Aggiungere i gamberetti e cuocere ancora per qualche minuto.



- ➏ Nel frattempo, spremere il limone.
- ➐ Togliere dal fuoco e condire con il succo di limone, sale e pepe.

## Ingredienti:

- 350 g di gamberetti (freschi o surgelati)
- 1 porro
- 2 spicchi d'aglio
- ½ limone
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale e pepe

x 4 persone



E S T A T E

🕒 = tempo di preparazione

😊 = per risparmiare tempo

👤 = fattibile da bambini 4+

🌿 = alternativa vegetariana

Il colore del triangolino permette di sapere a quale gruppo alimentare appartiene la preparazione

🟢 = frutta e verdura

🔴 = carne, pesce, uova, leguminose



alcune preparazioni fanno parte di più gruppi alimentari (il triangolino viene indicato solo quando si raggiunge almeno una porzione di quel determinato gruppo alimentare)

🟡 = farinacei

🔵 = latte e latticini