

Cartoccio di sepioline

Ingredienti

Per 4 persone

- due sepioline tagliate a pezzetti
- due gamberi interi
- aglio
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- pangrattato



Preparazione: preparare un composto di pangrattato, olio, prezzemolo, aglio e pepe.

In un foglio di carta stagnola da cucina mettere le sepioline. Tagliare, i gamberi sgucciati e puliti interi, aggiungere il preparato di pangrattato, infine ancora un poco di olio extravergine e prezzemolo e chiudere il cartoccio.

Infornare caldo (180°) e cuocere per il tempo necessario.