

# ANTIPASTO DI MARE con GAMBERETTI e CANNELLINI

REGIONE PIEMONTE

Ricetta di Loretta

Ingredienti per 4 persone

300 grammi di gamberetti precotti o sgusciati o da sgusciare, si possono anche utilizzare quelli in salamoia

Una confezione o un barattolo di vetro di cannellini

Origano

Olio quanto basta

Sale quanto basta

Qualche pomodorino

Esecuzione

Prendiamo i nostri gamberetti, già sgusciati precotti, li scoliamo dal loro liquido e dalla salamoia se prendete quelli in salamoia.

Mettiamo l'olio in padella, aggiungiamo i gamberi, i pomodorini tagliati a pezzettini e li facciamo insaporire, dopo 2 o 3 minuti, aggiungiamo i cannellini, l'origano, aggiustiamo di sale, pepe e li facciamo saltare per 3 o 4 minuti, in modo che si insaporiscano bene.

Il nostro antipasto è pronto, si può servire sia caldo che freddo, se caldo lo possiamo preparare prima e riscaldarlo prima di servirlo, se si serve freddo, va bene a temperatura ambiente.

L'esecuzione dura all'incirca 5/8 minuti