Canocchie farcite - plněné ploché krevety

Kategorie: Dary moře

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg krevet
50 g oček
2 stroužky česneku
1 lžíce capperi
2 lžíce strouhanky
peperončino
suché bílé víno
petržel
olej
sůl

Postup

Krevety očistíme, odkrojíme ploutev a nožičky. Omyjeme a osušíme, pak nařízneme po celé délce.

V malé misce smícháme rozmělněná očka, nasekáme nadrobno česnek, capperi a petržel se strouhankou, peperončinem, osolíme a přidáme olivový olej. Dobře zamícháme.

Směsí naplníme krevety. Pak je na troše oleje a víně zapečeme v troubě, funkce Crisp.