

Gamberi in pasta fillo, con salsa rosa



Tempo di preparazione: 25 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti (4 persone)

- Ketchup 560g 80 gr
- **Ingredienti**
 - Brandy 1 cucchiaino
 - Gamberi puliti 20 (240 g)
 - Maionese 80 g
 - Pasta fillo 2 fogli (80 g)
 - Salsa Worcester qb
 - Succo di arancia mezza

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Mescolate il *Ketchup Squeeze Pomì* e la maionese in pari proporzioni, insaporite con sale, pepe, Salsa Worcester, il succo di mezza arancia e un cucchiaino di brandy, e lasciate riposare in frigo.

Prendete i gamberi puliti e avvolgeteli nella **pasta fillo**, chiudendo le estremità con le dita bagnate.

Scaldare in una padella dell'olio di semi per friggere i gamberi, cuocerli 2 minuti per lato e scolateli bene su un foglio di carta gialla. Servite i gamberi con la salsa rosa.