

Соте из морских раков-богомолов и креветок



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4-х человек)

Для этого рецепта мы использовали:

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 500g 200 г
- Базилик по вкусу
- Белый лук ½
- Оливковое масло по вкусу
- Очищенные креветки 20 шт.
- Очищенные морские раки-богомолы 12 шт.
- Перец по вкусу
- Петрушка по вкусу
- Соль по вкусу



Приготовление

1. Слегка обжарьте мелко нарезанный лук на сковороде в небольшом количестве оливкового масла.
2. Добавьте креветки и морских раков-богомолов, которые были заранее очищены и порезаны на кусочки.
3. Присоедините **Мякоть томатов в кубиках Romi**, предварительно слив жидкость, и готовьте около 10 минут.
4. Посолите и поперчите по вкусу.
5. Переложите соте в тарелку, добавьте свежую петрушку с базиликом и подавайте на стол.