Gamberi in pasta fillo, con salsa rosa

Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Medium

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

Preparazione

1. 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.
2. Prendete i gamberi puliti e avvolgeteli nella pasta fillo, chiudendo le estremità con le dita bagnate.
3. Scaldate in una padella dell'olio di semi per friggere i gamberi, cuoceteli 2 minuti per lato e scolateli bene su un foglio di carta gialla. Servite i gamberi con la salsa rosa.

For this recipe we used:

Ketchup 80 gr