

alustar

Baakstar

Jet-Cut

freshstar

# GRIGLIATA SEMPLICE DI FRUTTI DI MARE E GAMBERETTI CON POMODORI

RICETTA PER

2 x 



PREPARAZIONE  
20 MIN



COTTURA  
5-8 MIN

## INGREDIENTI

200 g gamberetti giganti  
300 g cozze  
300 g vongole  
250 g pomodori ciliegini tagliati a metà  
4 spicchi d'aglio a fettine sottili  
1 porro piccolo tagliato a fettine  
20 ml vino bianco  
Sale e pepe a piacere  
1 c. di olio d'oliva  
Peperoncino frantumato, facoltativo

## PER SERVIRE

Pane fresco  
Basilico fresco

## PREPARAZIONE

**1**

Disporre i gamberi, le cozze, le vongole, i pomodori, l'aglio e il porro a fettine al centro di un grande foglio di alluminio.

**2**

Condire con l'olio d'oliva e il vino bianco.

**3**

Chiudere il foglio d'alluminio a cartoccio, mettere il cartoccio sul grill caldo e continuare la cottura finché tutto sia ben cotto.

**4**

Aprire il cartoccio e suddividere il contenuto nei piatti. Servire con pane fresco e basilico.