

CARTOCCIO DI SEPPIOLINE CON GAMBERI ROSA E COZZE



RICETTA PER 5 PERSONE

500 gr di seppioline già pulite
1 kg di cozze
750 gr di gamberi rosa
prezzemolo quanto basta
peperoncino quanto basta
150 gr pomodorini pachino
olio extravergine d'oliva
sale qb

SVOLGIMENTO

In un tegame mettiamo un giro d'olio EVO, 1 spicchio d'aglio in camicia, facciamo rosolare, mettiamo dentro le seppioline e facciamo cuocere per circa 3 minuti sempre coprendo con M. C. Poi formiamo un nido con la carta stagnola, e foderiamo con la carta forno. Mettiamo dentro le seppioline, i gamberi, le cozze, i pomodori tagliati a metà, il prezzemolo, il peperoncino un giro d'olio EVO. aggiustiamo di sale, e chiudiamo il cartoccio. Mettiamo dentro la teglia del kit forno M C copriamo con M. C. accendiamo il gas a fiamma alta per circa 25 minuti. A questo punto togliamo il cartoccio, lo poniamo in un piatto da portata, apriamo e serviamo.
Buon appetito con Magic Cooker.

Paolo Fugali