

# 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

