



## Mazzancolle al vino

### **Ingredienti**

1 kg di mazzancolle

10 pomodorini

olio e.v.o.

sale

pepe

1/2 bicchiere di vino bianco

prezzemolo

aglio

peperoncino

Per fare una bella figura con gli ospiti

Per prima cosa pulire bene le mazzancolle. Rivestite una teglia con della carta argentata.

Riempite la teglia con le mazzancolle pulite, i pomodorini tagliati a metà, il sale, il pepe, l'olio, l'aglio, il peperoncino, il prezzemolo ed il vino.

Porre un altro foglio di carta argentata sopra la teglia ed arrotolarne i bordi assieme a quelli già messi in modo da sigillare il tutto.

Mettere in forno caldo a 200° per circa 10-15 minuti. Una volta pronte praticare una croce sulla carta argentata e aprire srotolando i bordi e servire.

Nota: Ovviamente le mazzancolle si possono sostituire anche con i gamberi.