

26 Απριλίου 2015

Γαρίδες σνάουκ με ντομάτες



Υλικά

16 γαρίδες No 2

4 ντομάτες

10 γρ. κουκουνάρι

10 γρ. παρμεζάνα

1/2 σκελίδα σκόρδο

30 ml ελαιόλαδο

1/2 ματσάκι βασιλικό

Αλάτι

Πιπέρι

Εκτέλεση

Αποφλοιώνετε και κόβετε στα τέσσερα τις ντομάτες. Τις βάζετε σε ένα ταψάκι και τις ψήνετε στους 140 βαθμούς Κελσίου για 30΄. Σε ένα μίξερ, ετοιμάζετε πέστο πολτοποιώντας το βασιλικό, την παρμεζάνα, το κουκουνάρι, το σκόρδο και το ελαιόλαδο. Ψήνετε τις γαρίδες στη σχάρα και τις σερβίρετε με τις ντομάτες και το πέστο.

Πηγή: ikypros.com