

SECONDI PIATTI

Gamberetti e pannocchiette

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 300 g di gamberetti
- 300 g di pannocchiette in salamoia
- 2 cipollotti
- 2 coste di sedano
- scorza di 1/2 limone
- 40 ml olio d'oliva
- 20 ml salsa di soia
- 5 g pepe in grani
- 1 cucchiaino di sale grosso.

PREPARAZIONE

1 Portate a bollore in una casseruola 1/2 litro di acqua salata con il sale grosso. Spuntate le coste di sedano e togliete i filamenti laterali. Togliete ai cipollotti il germoglio e la radichetta. Sfogliate la pellicola esterna praticando un taglio leggero per il lungo e sfilandola.

Lavate e asciugate tutte le verdure. Sgocciolate le pannocchiette dal liquido di

conservazione e asciugatele. Versate nell'acqua i gamberetti e fateli cuocere 3 minuti, quindi scolateli e lasciateli intiepidire. Tagliate i cipollotti a rondelle mentre i gamberetti bollono. Tagliate il sedano a tocchetti. Lavate molto bene il limone e sbucciatelo. Tagliate la scorza del limone alla julienne.

Mescolate verdure e gamberetti in una ciotola. Disponeteli su un piatto da portata.

Versate la salsa di soia e i grani di pepe in una ciotolina. Aggiungetevi l'olio mescolando.

Servite l'insalata con la salsa a parte.