

ANTIPASTI E SNACK

## Gamberi marinati all'aceto balsamico

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

100 g di gamberoni freschissimi a testa  
pepe bianco macinato al momento  
2 dl di olio  
1 dl di succo di limone  
pepe rosa  
1 cucchiaino di aceto balsamico  
tradizionale a testa  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Fare un'emulsione con l'olio, limone, sale e poco pepe bianco.



2 Pulire i gamberi dal carapace, togliere l'intestino e farli marinare al fresco in un piatto fondo con l'emulsione per un paio di ore.



3 Al momento di servire, sgocciolare i gamberi sistemandoli in un piatto e spolverizzare di pepe rosa pestato al momento.



- 4 Aggiungere un filo di olio extravergine di oliva e un paio di cucchiaini di aceto balsamico tradizionale.

