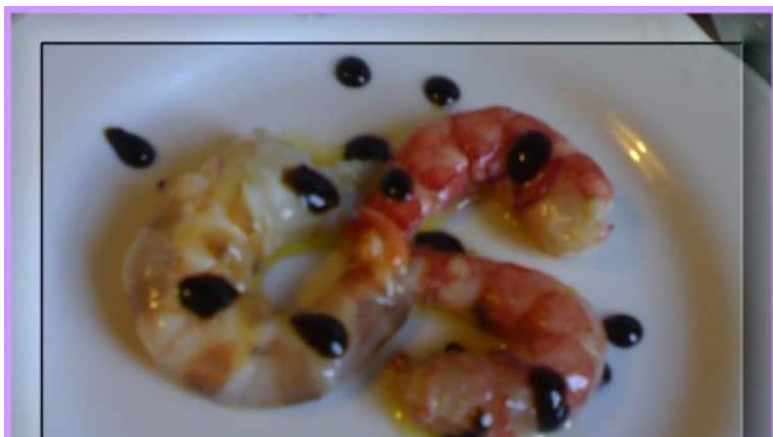


ANTIPASTI E SNACK

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.

