

ANTIPASTI E SNACK

## Gamberoni grigi con pompelmo e salsa di yogurt e cetriolo

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

10 - 20 gamberoni grigi  
1 pompelmo  
1 cetriolo  
foglie di lattuga o rucola  
yogurt al naturale  
olio extravergine di oliva  
aceto balsamico di buona qualità  
pepe bianco  
aneto  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Lavare i gamberoni, metterli a bollire in acqua salata per solo 5 minuti.



2 Quando saranno belli rossi, scolarli e farli raffreddare.

Togliere il carapace e lasciare la coda solo ai gamberi più grossi.



**3** Frullare lo yogurt e il cetriolo a pezzi fino ad ottenere una salsa liscia e consistente.

Poi condire con sale, pepe bianco e aneto.



**4** Pelare il pompelmo a vivo e ricavare dei pezzetti di polpa. Montare il piatto, preparando un letto con l'insalata tagliata fine e condita con olio, disporvi i gamberoni con la coda e finire con il balsamico. Accanto disporre i gamberoni restanti fatti a pezzi, uniti al pompelmo e alla salsa di yogurt e cetriolo.



NOTE