

ANTIPASTI E SNACK

Granceola e gamberetti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 granceole
100 g di gamberetti lessati
maionese
timo
maggiorana
insalata.

PREPARAZIONE

1 Lessate per 10 minuti le granceole immergendole, ancora vive, in acqua salata ed insaporita con pepe, timo e maggiorana.

Una volta cotte lasciare intiepidire nell'acqua di cottura, successivamente aprire le granceole ed estrarre la polpa, eliminare i scarti.

Mettere la polpa e i gamberetti tritati grossolanamente in un contenitore e condire con maionese, mescolare. Foderare i gusci con delle foglie di lattuga ben pulita e versare la polpa condita.

Prima di servire lasciare riposare al fresco.