

SECONDI PIATTI

Insalata con code di gamberi, asparagi, sedano e indivia belga

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**



INGREDIENTI

ASPARAGI LESSATI 300 gr
CODE DI GAMBERI lessate e sgusciate -
300 gr
COSTE DI SEDANO 3
INDIVIA BELGA 2 ciuffi -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5-6
cucchiari -
ACETO BALSAMICO 1 cucchiaino da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliare a tocchetti il sedano e l'indivia belga e mettete il tutto in una ciotola.



2 Unire i gamberi e gli asparagi tagliati a tocchetti, condire con olio, sale e aceto balsamico.

Lasciate riposare almeno 1 ora in un posto fresco, va bene anche in frigo, mescolare ogni tanto.

