

PRIMI PIATTI

## Insalata d'orzo con gamberi e verdure

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

Orzo perlato  
gamberi o gamberetti  
fagiolini  
peperone rosso  
sedano  
1 limone  
basilico  
erba cipollina  
olio evo  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE



- 2 Cuocere a vapore i fagiolini ed i gamberi (sgusciarli se non fossero già sgusciati), tagliare a pezzetti i fagiolini, a dadini il peperone, a fettine il sedano



- 3 Tagliuzzare il basilico, tagliare l'erba cipollina, tagliare la scorza del limone a filetti (meglio con l'apposito attrezzino)



4 Preparare un'emulsione con il succo del limone, olio, sale e pepe.



5 Una volta cotto l'orzo (basterà una mezz'ora in acqua bollente salata) passarlo sotto acqua fredda e unirlo agli altri ingredienti preparati, condire con l'emulsione. se possibile tenere un pò in frigo in modo da servire fresco.

