

ANTIPASTI E SNACK

## Insalata di farro con pesto, zucchine e gamberi

---

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

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

---



**L'insalata di farro con pesto, zucchine e gamberetti** è un piatto unico davvero Speciale. La sua realizzazione è molto semplice e non necessita grande esperienza in cucina, ma al tempo stesso vi permetterà di avere grandi risultati e grandi complimenti dai vostri commensali. Si tratta inoltre di un piatto raffinato che ben si presta ad essere utilizzato durante una cena con amici. I gamberetti si sposano benissimo sia con le zucchine, e il pesto dà quel tocco che lega tutti gli ingredienti. Servite questo piatto accompagnandolo con un buon vino bianco la vostra cena sarà davvero speciale.

Se siete ancora in cerca di un primo particolare e

che si possa preparare in anticipo, vi consigliamo di realizzare la ricetta dell'[insalata di riso con peperoni e gamberi!](#)

## INGREDIENTI

Farro  
zucchine  
gamberi  
pesto di basilico  
olio  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricetta dell'insalata di farro con pesto, zucchine e gamberi, per prima cosa far bollire il farro e una volta cotto passarlo sotto acqua fredda; cuocere a vapore i gamberi e sgusciarli; rosolare in olio le zucchine tagliate;

unire tutti gli ingredienti e condire con del pesto.



## CONSIGLIO

**Ho dell'orzo, potrei utilizzare anche quello?**

Certo, va benissimo anche l'orzo!

**Me ne è avanzata una porzione, come posso conservarla?**

Puoi lasciarla in frigorifero per un giorno all'interno di un contenitore per alimenti.

**Potrei aggiungere anche dei pomodorini??**

Perchè no! Ci stanno proprio bene!