

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di gamberi e totani

LUOGO: Europa / Italia

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



L'insalata di gamberi e totani è molto di più di una semplice insalata! Può essere presentata come secondo piatto durante una cena elegante e raffinata, ma perché no è buonissima anche da portare in ufficio per la pausa pranzo. Questa ricetta per quanto di classe e particolare non richiede grandi doti in cucina, anzi è assolutamente alla portata di tutti. In questo caso i gamberi sono abbinati al totano e insieme danno vita ad un intenso gioco di gusti e consistenze, ma ovviamente potete fare tutte le variazioni che vi sembrano più opportune. Ecco il passo passo della ricetta, vedrete che bontà! I gamberi si sa sono sempre ben accetti e di certo questa insalata risconterà il favore dei vostri commensali!

Se amate i gamberi poi, provate anche la ricetta dei [gamberi al brandy](#): eccezionali!

INGREDIENTI

Gamberi
totani
aglio
carote
sedano
olio
sale
aceto
alloro.

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dell'insalata di gamberi e totani, per prima cosa è necessario lessare i gamberi in acqua leggermente salata. Non serveranno molti minuti per cuocerli ma questo dipende anche molto dalla grandezza. Mentre cuociono i gamberi mettere sul fuoco un'altra pentola che servirà per i totani. Lessare quindi i totani in acqua e aceto leggermente salata, e qualche fogliolina di alloro, questo servirà a dare aroma al piatto finale. Tagliare le verdure, unire i gamberi, totani, l'aglio, l'olio e qualche goccia d'aceto, se è necessario aggiustare di sale. Fare riposare per almeno 1 ora prima di servire. Potete

variare la ricetta come meglio credete, anzi trattandosi di un'insalata può essere abbinata a tutti i tipi di portata.

CONSIGLIO

Con cosa potrei sostituire i totani?

Con del polpo, dei calamari o delle seppie.

Come mai si usa l'aceto nell'acqua?

Perché in questo modo si stempera il gusto forte del totano.

Come me ne accorgo che il totano è pronto?

Quando infilzandolo con una forchetta non oppone più resistenza.