

SECONDI PIATTI

Insalata di gamberoni alla catalana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Insalata di gamberoni alla catalana: fresca e saporita, perfetta anche da preparare in anticipo. Ottimo come secondo, come piatto unico o per arricchire un buffet, l'importante è avere dei gamberoni freschissimi ed il gioco è praticamente fatto!

INGREDIENTI

GAMBERONI 12
CIPOLLE ROSSE 3
POMODORI CILIEGINI 10
PATATE lesse - 2
ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaio da tavola
SENAPE 1 cucchiaio da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6 cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

1 Lessate i gamberoni in abbondante acqua bollente per pochi minuti, quindi scolateli.



2 Riunite in un'insalatiera i pomodorini tagliati in due e la cipolla affettata finemente.



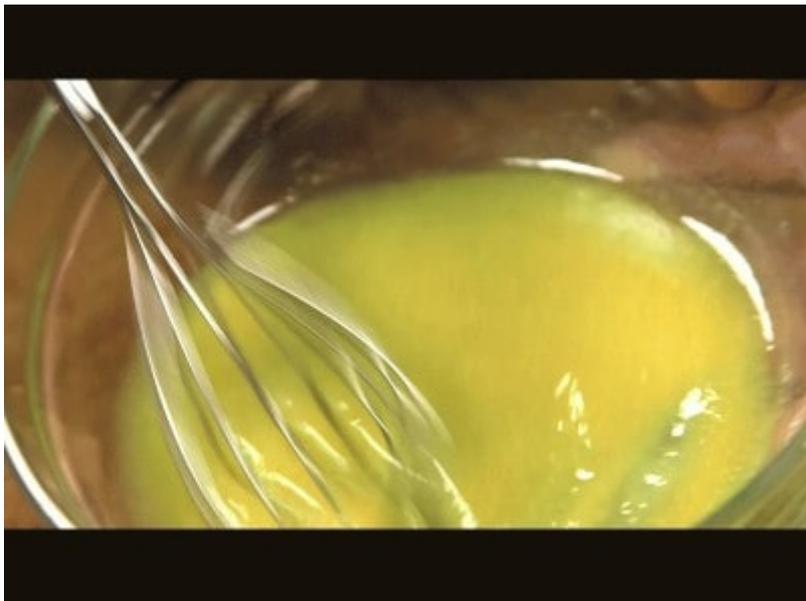
3 Affettate le patate lesse.



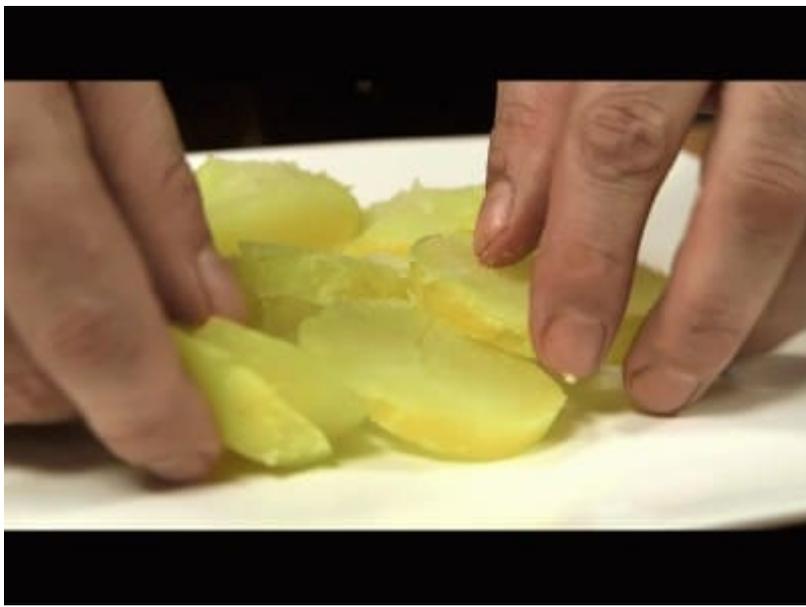
4 Unite anche i gamberoni freddi nell'insalatiera.



5 Preparate un'emulsione con l'olio, la senape, l'aceto ed il sale.



6 Realizzate un letto con le patate a fette sul vassoio da portata.



7 Condite le verdure e i gamberoni con l'emulsione preparata.



8 Distribuite l'insalata sul letto di patate e servite.

