

SECONDI PIATTI

Insalata di gamberoni e patate all'aneto

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

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



INGREDIENTI

GAMBERONI 12

BARBABIETOLE rossa - 1

PATATE grandi - 2

ANETO 1 cucchiaio da tavola

LIME spremuto - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

Insalata di gamberoni e patate all'aneto un piatto unico invitante ed elegante, perfetto per una cena estiva. Un piatto dal sapore estivo, fresco e profumato. I gamberoni marinati vengono esaltati dalla presenza di patate e barbabietole, l'aneto completa questo gustosissimo piatto. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Cercate un primo piatto in abbinamento? Ecco per voi la ricetta degli [scialiatelli cozze e vongole](#), buonissimi davvero!

PREPARAZIONE

1 Per fare l'insalata di gamberoni e patate all'aneto sgusciate e togliete delicatamente l'intestino ai gamberoni.

Metteteli a marinare con il succo del lime, l'olio e l'aneto. Lasciateli nella marinata per 1-2 ore.



2 Nel frattempo lessate le patate. Una volta raffreddate, tagliatele a cubetti, procedete nello stesso modo con la barbabietola, riponete il tutto in una ciotola.

Preparate una vinagrette con mezzo bicchiere di olio, il succo di un lime e un pizzico di sale.



3 In una padella saltate velocemente i gamberi sgocciolati dalla marinata. Lasciateli intiepidire e serviteli con l'insalata di patate e barbabietole, annaffiandoli abbondantemente con la vinagrette.

CONSIGLIO

Se non la consumo tutta come la conservo?

Puoi metterla in un contenitore in frigorifero per al massimo 24 ore.

Adoro i gamberi, hai altre ricette interessanti?

Prova a farli in tempura, buonissimi!