

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di mazzancolle alla mele

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

20 mazzancolle
2 mele
il succo di 3 limoni
prezzemolo tritato
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
insalata di stagione

PREPARAZIONE

1 Lavare e sgusciare le mazzancolle, lessarle pochi minuti in acqua bollente salata con il sedano, la carota e la cipolla.

In un'altra pentola cuocere le mele in acqua e succo di limone.

Mettere in una insalatiera l'insalata di stagione, le mazzancolle raffreddate e tagliate, le mele tagliate, condire con un composto di olio, sale, pepe e succo di limone.