

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di papaya con maiale e gamberetti

LUOGO: [Asia](#) / [Cambogia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PAPAYA 1

CARNE DI MAIALE 250 gr

GAMBERETTI 250 gr

MENTA 1 ciuffo

CIPOLLE ROSSE ½

SALSA DI PESCE ½ tazze

L'insalata di papaya con maiale e gamberetti è un piatto unico molto gustoso e saporito, perfetto per chi ama i piatti freddi ma vuole realizzare una ricetta non banale. Farla vi farà fare un viaggio verso mete lontane perché in effetti i vari ingredienti sono miscelati in maniera da ricordare un posto esotico. Provate questa ricetta e se ne cercate altre di questo genere, ve ne consigliamo un'altra molto gustosa: provate questa insalata di [pollo al gorgonzola](#), è favolosa!

PREPARAZIONE

- 1 Lessate la carne di maiale in abbondante acqua bollente leggermente salata fino a che la carne diventi tenera.



- 2 Prelevate la carne dalla casseruola ed adagiatela su di un piatto a raffreddare.

Fate scottare i gamberetti in acqua bollente fino a che diventino rossi; scolateli e sciacquateli sotto l'acqua fredda.





3 Sgusciate e svenate i gamberetti, quindi metteteli da parte.

Una volta fredda, tagliate la carne di maiale a cubetti e riunitela in una ciotola insieme alla papaya tagliata a dadini, i gamberetti e la cipolla affettata al velo.





- 4 Condite il tutto con la salsa dolce di pesce e servite immediatamente come antipasto o come piatto principale accompagnandolo con del riso.

