

ANTIPASTI E SNACK

Stella ai gamberetti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

3 patate lessate e sbriciolate
1/2 vasetto di salsa cocktail
250 g di tonno sottolio
150 g di gamberetti
1 dado di gelatina
succo di 1/2 limone
sale.

PREPARAZIONE

1 Dopo aver sbriciolato le patate unire la salsa cocktail, il tonno e mescolare bene, salare se necessario.

Disporre, in un vassoio, l'impasto dandogli una forma a stella. Lessare i gamberetti in acqua salata a cui è stato aggiunto il succo di limone.

Scolare e cominciare a distribuirli sulla stella.



2 A decorazione terminata, distribuire uno strato di gelatina secondo le indicazioni che si trovano sulla confezione.

Guarnire con foglioline di prezzemolo.

