

ANTIPASTI E SNACK

Terrina di gamberetti e zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

gamberetti
pinoli
champignons
1 zuccina
maionese
succo di limone
succo di arancia
olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

1 Tostate in padella i pinoli.



2 Mettete in una terrina i gamberetti lessati e sgusciati.



3 Tagliate a fettine i funghi mondati ed aggiungeteli nella terrina.



4 Unite la zuccina tagliata a fettine sottili.



5 Amalgamate e condite con olio e i succhi di agrumi.



6 A parte emulsionate la maionese con del succo di arancia .



7 Servite in terrine accompagnando con la maionese aromatizzata, una fetta di pane abbrustolito ed una fetta di arancia.

