

SECONDI PIATTI

Insalata di gamberoni e seppie

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



Davvero speciale questa insalata di gamberoni e seppie. Un piatto perfetto da portare a tavola nelle più diverse occasioni. Va benissimo come antipasto ma se messo in quantità maggiori è un perfetto secondo piatto, ideale sia per una cena estiva ma anche per una occasione elegante e raffinata.

Provate questa ricetta e vedrete che successo otterrete! L'insalata di mare così fatta piace davvero a tutti, ne siamo certi!

Fare quest'insalata di gamberoni e seppie non è per niente difficile e diventerà presto un vostro cavallo di battaglia per le occasioni speciali. Provate questa ricetta, il successo è assicurato!

Un primo da abbinare per completare un menù di mare eccellente? Provate gli spaghetti con le cozze!

E se cercate altre ricette di insalate di mare, vi proponiamo queste altre idee squisite:

[insalata di mare](#)

[insalata di pasta di mare](#)

[insalata di seppie](#)

INGREDIENTI

COSTA DI SEDANO 100 gr

CIPOLLE ROSSE 100 gr

PEPERONE ROSSO 300 gr

CETRIOLI 150 gr

SEPIE 600 gr

GAMBERONI 8

SALE

PEPE

LIME 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

GLASSA DI ACETO BALSAMICO a piacere -

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare questa ricetta con le seppie per prima cosa bisogna tagliare sedano a bastoncini cipolla a fette peperone a bastoncini cetrioli a metà poi fette.









2 Quindi fare seppie a pezzi e operare delle incisioni a griglia.

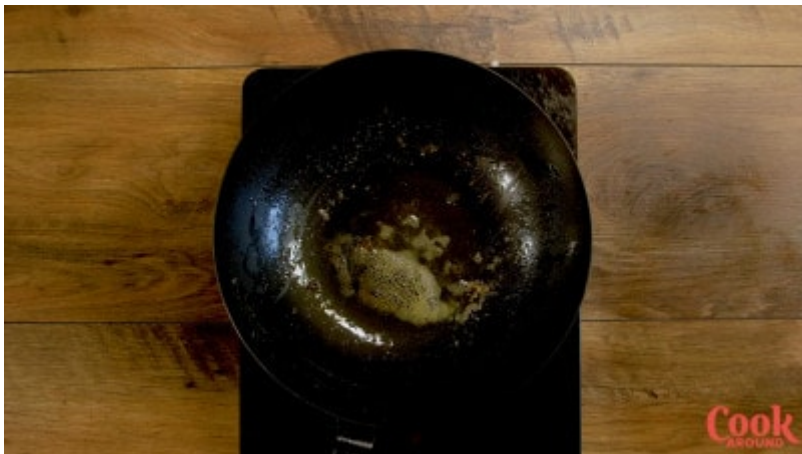




3

Ora saltare in olio, con fuoco vivo i gamberoni e nella stessa padella pochi secondi per lato.









4 Ora mettere tutto in ciotola condire con olio sale pepe succo di lime.

Condire con glassa di aceto balsamico a piacere







