

ANTIPASTI E SNACK

# Coppette di pompelmo con gamberi

di: roxi76

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 2 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO

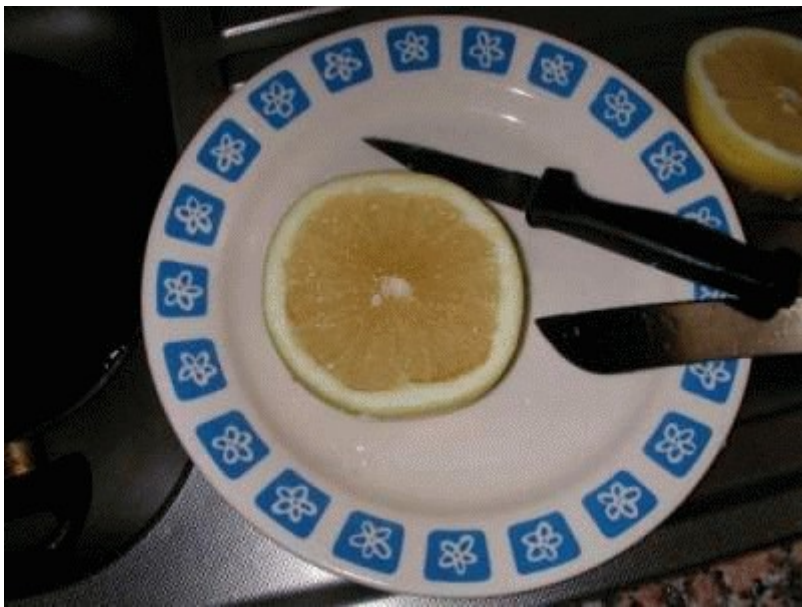


## INGREDIENTI

2 pompelmi  
200 g di gamberi  
1 insalata belga  
1 cucchiaino di aceto balsamico  
un pizzico di sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Prendete i pompelmi e divideteli in orizzontale, svuotateli, eliminate la pellicola e tagliare a dadini la polpa.



- 2 Sbollentare in una pentola con abbondante acqua salata i gamberi già sgucciati per 2 minuti.

In una ciotola mettete la polpa dei pompelmi tagliata a dadini, i gamberi ed un pizzico di sale.



- 3 Unite qualche foglia di insalata belga.

Unite l'aceto e mescolare delicatamente.



- 4 Fate riposare in frigo per almeno 30 minuti, ponendo in frigo anche i contenitori di pompelmo.

Riempite i contenitori di pompelmi con il composto e decorare con l'insalata rimasta.

