

ANTIPASTI E SNACK

## Gamberi con maionese di ceci

di: *Emanuela C.*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I gamberi con maionese di ceci è un ottimo antipasto gustoso e sfizioso sia in occasioni di cene in piedi, sia come piatto da servire a tavola. Facile da preparare può essere anche presentato in mono porzioni con bicchierini per finger food.

### INGREDIENTI

GAMBERI 15  
CECI 200 gr  
ROSMARINO 1 rametto  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
BRODO VEGETALE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** Lasciare in ammollo i ceci per circa 8 ore.

In una padella mettere a scaldare 2 cucchiari di olio con uno spicchio d'aglio ed un po' di rosmarino tritato. Aggiungere i ceci sgocciolati e far rosolare per qualche minuto. Coprire

con il brodo vegetale e far cuocere a fuoco basso per 40 minuti.

A questo punto frullare il tutto e poi setacciare la purea per togliere le bucce in eccesso. Emulsionare leggermente con 2 o 3 cucchiaini di olio, salare e pepare.

Pulire bene i gamberi lasciando solo la coda, ricordate di togliere anche il filamento nero incidendo leggermente con il coltello lungo tutto il bordo superiore del gambero. Cuocere a vapore per 10/15 minuti.

Il nostro piatto di gamberi con maionese di ceci è pronto da impiattare come preferiamo.