

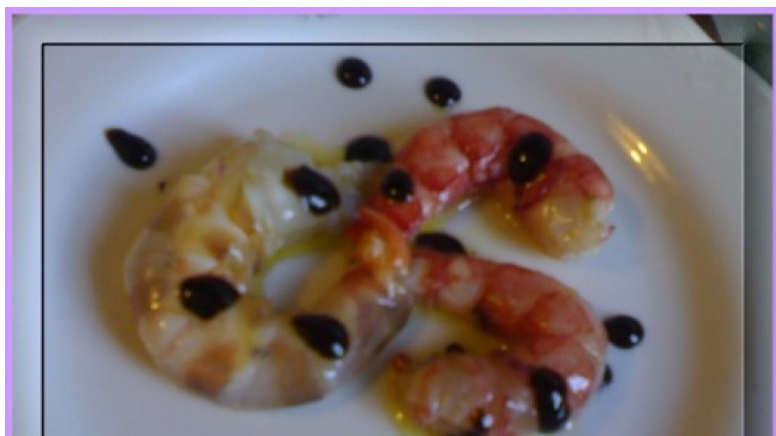
ANTIPASTI E SNACK

Gamberi marinati all'aceto balsamico

di: *monica2158*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

100 g di gamberoni freschissimi a testa
pepe bianco macinato al momento
2 dl di olio
1 dl di succo di limone
pepe rosa
1 cucchiaino di aceto balsamico
tradizionale a testa
sale.

PREPARAZIONE

1 Fare un'emulsione con l'olio, limone, sale e poco pepe bianco.



- 2 Pulire i gamberi dal carapace, togliere l'intestino e farli marinare al fresco in un piatto fondo con l'emulsione per un paio di ore.



- 3 Al momento di servire, sgocciolare i gamberi sistemandoli in un piatto e spolverizzare di pepe rosa pestato al momento.



- 4 Aggiungere un filo di olio extravergine di oliva e un paio di cucchiaini di aceto balsamico tradizionale.

