

SECONDI PIATTI

Gamberoni e verdure

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se state cercando un secondo piatto di mare, magari a base di crostacei, ma che sia anche particolare e scenografico, la ricetta dei gamberoni e verdure è proprio ciò che fa per voi. Una proposta questa davvero interessante che vi permetterà di portare a tavola una pietanza semplice ma gustosa e allegra. Provate questa nostra ricetta e vedrete che successo tra i vostri ospiti!

Un primo perfetto da abbinare? Ecco per voi la ricetta degli [spaghetti con le cozze](#), sempre ottimi!

INGREDIENTI

GAMBERONI 800 g circa - 12
COSTE DI SEDANO solo il cuore - 2
CAROTE 1
PEPERONI ROSSI 2 falde -
CETRIOLI 1
LIMONE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da
tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare i gamberoni e verdure, prima di tutto lavate bene le verdure, tagliatele a fiammifero e mettetele da parte in un recipiente con acqua e ghiaccio, riponetele nel congelatore per il tempo necessario per la preparazione del resto della ricetta, in maniera tale da mantenerle fredde e croccanti.
- 2** Riempite una capace pentola con dell'acqua e, aggiungetevi un cucchiaino di aceto di vino bianco. Pulite bene i gamberoni sciacquateli sotto l'acqua corrente, eliminate il carapace e le interiora, quindi tuffateli nell'acqua bollente acidula e fateli lessare per circa un minuto, scolateli e metteteli da parte.
- 3** Preparate un'emulsione con l'olio extravergine d'oliva, il succo di limone, sale e pepe.
- 4** Prendete le verdure preparate in precedenza, scolatele e asciugatele bene, quindi disponetele sul piatto da portata, mettete sopra le verdure i gamberoni e condite il tutto con l'emulsione di olio e succo di limone.