

PRIMI PIATTI

Insalata d'orzo con gamberi e verdure

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Orzo perlato
gamberi o gamberetti
fagiolini
peperone rosso
sedano
1 limone
basilico
erba cipollina
olio evo
sale
pepe.

PREPARAZIONE



- 2 Cuocere a vapore i fagiolini ed i gamberi (sgusciarli se non fossero già sgusciati), tagliare a pezzetti i fagiolini, a dadini il peperone, a fettine il sedano



- 3 Tagliuzzare il basilico, tagliare l'erba cipollina, tagliare la scorza del limone a filetti (meglio con l'apposito attrezzino)



4 Preparare un'emulsione con il succo del limone, olio, sale e pepe.



5 Una volta cotto l'orzo (basterà una mezz'ora in acqua bollente salata) passarlo sotto acqua fredda e unirlo agli altri ingredienti preparati, condire con l'emulsione. se possibile tenere un pò in frigo in modo da servire fresco.

