

SECONDI PIATTI

# Insalata di gamberetti agli agrumi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

- 1 cucchiaio di succo di limone fresco
- 1 cucchiaio di succo di lime fresco
- 1 cucchiaio di miele
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 3 cucchiaini di olio di noce
- 2 cucchiaini di erba cipollina fresca tritata
- 750 g di gamberetti cotti sgusciati e svenati
- 1 avocado sbucciato snocciolato e tagliato in piccoli pezzi
- 1 pompelmo rosa sbucciato e sezionato
- 1 grosso arancio sbucciato e sezionato
- 2 cucchiaini di pinoli tostati (facoltativi)
- sale e pepe nero fresco a piacere.

## PREPARAZIONE

- 1 Miscelare il succo di limone e quello di lime, il sale, il pepe ed il miele con l'aiuto di un miscelatore. Aggiungere gli oli a filo. Incorporare l'erba cipollina. Far raffreddare. Disporre i gamberetti con le fette di avocado, il pompelmo e gli spicchi d'arancia in piatti individuali. Distribuirvi sopra il condimento e cospargere con pinoli tostati.