

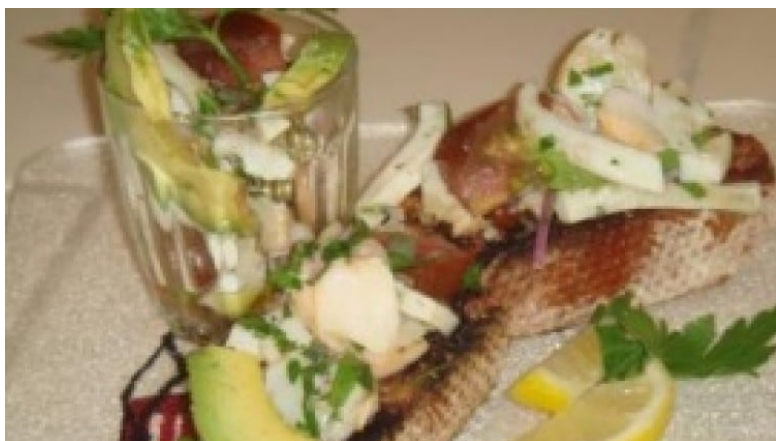
SECONDI PIATTI

Insalata di gamberetti e calamari

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 16 gamberi lessi
- 2 calamari bolliti
- 50 g di olive
- 2 cucchiaini di capperi
- 1 avocado
- 1 limone
- 1 cipolla
- 2-3 pomodori
- 5-6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- poco prezzemolo
- 8 fette di pane tostato.

PREPARAZIONE



2 Tritare la cipolla ed il prezzemolo.

Sbucciate l'avocado e tagliatelo a pezzettini.

Tagliare a pezzettoni i pomodori.

Tagliare a listarelle i calamari.

In una ciotola mescolare i gamberetti, i calamari, le olive, i capperi, l'avocado, i pomodori ed il prezzemolo.



3 Condite con l'olio e con del succo di limone.

Mescolare e servite con il pane tostato.

