

ANTIPASTI E SNACK

# Insalata di gamberetti

di: *Emanuela*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

300 gr di gamberetti lessi  
600 gr di carote (tagliate a fiammifero)  
rucola (1 bel mazzetto)  
3 cucchiaini di olio di oliva  
succo di un limone e di mezza arancia  
sale e pepe  
(a piacere un pò di aceto).

## PREPARAZIONE

- 1 Lavare la rucola, asciugarla e tagliarla a striscioline e disporla su un piatto. In una insalatiera mettere i gamberetti, le carote e condire con l'olio, il succo di limone e arancia, un pò di aceto, sale e pepe.

Mescolare bene e distribuire il tutto sopra la rucola. Il bordo del piatto può essere guarnito con fettine di limone e arancia.

**2** Lasciar riposare in frigo per almeno 20/30 min.