

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di gamberi e totani

di: *mariellac*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



L'insalata di gamberi e totani è molto di più di una semplice insalata! Può essere presentata come secondo piatto durante una cena elegante e raffinata, ma perché no è buonissima anche da portare in ufficio per la pausa pranzo. Questa ricetta per quanto di classe e particolare non richiede grandi doti in cucina, anzi è assolutamente alla portata di tutti. In questo caso i gamberi sono abbinati al totano e insieme danno vita ad un intenso gioco di gusti e consistenze, ma ovviamente potrete fare tutte le variazioni che vi sembrano più opportune. Ecco il passo passo della ricetta, vedrete che bontà! I gamberi si sa sono sempre ben accetti e

di certo questa insalata risconterà il favore dei vostri commensali!

Se amate i gamberi poi, provate anche la ricetta dei [gamberi al brandy](#): eccezionali!

INGREDIENTI

Gamberi
totani
aglio
carote
sedano
olio
sale
aceto
alloro.

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dell'insalata di gamberi e totani, per prima cosa è necessario lessare i gamberi in acqua leggermente salata. Non serveranno molti minuti per cuocerli ma questo dipende anche molto dalla grandezza. Mentre cuociono i gamberi mettere sul fuoco un'altra pentola che servirà per i totani. Lessare quindi i totani in acqua e aceto leggermente salata, e qualche fogliolina di alloro, questo servirà a dare aroma al piatto finale. Tagliare le verdure, unire i gamberi, totani, l'aglio, l'olio e qualche goccia d'aceto, se è necessario aggiustare di sale. Fare riposare per almeno 1 ora prima di servire. Potete variare la ricetta come meglio credete, anzi trattandosi di un'insalata può essere abbinata a tutti i tipi di portata.

CONSIGLIO