

ANTIPASTI E SNACK

## Insalata di gamberi

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

GAMBERI 1 kg  
PATATE ½ kg  
CAPPERI 4 cucchiaini da tavola  
MAIONESE 1 tazza  
UOVA sode - 4  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da  
tavola  
SALE

### PREPARAZIONE

**1** Lavate i gamberi e fateli bollire per 15 minuti senza acqua, solo con un po' d'aceto e sale.



- 2** Pelate le patate, tagliatele in piccoli cubetti e fatele bollire bene senza però farle sciogliere.



- 3** In un'insalatiera tagliate le uova in grandi pezzi, aggiungete i capperi, i gamberi puliti e due cucchiataie di maionese.



- 4 Amalgamate bene e disponete l'insalata in modo coreografico nell'insalatiera decorando con ciuffi di maionese e prezzemolo.