

ANTIPASTI E SNACK

# Insalata di gamberi

di: *Cookaround*

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 cucchiari 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 cucchiaini di maionese.



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