

SECONDI PIATTI

Insalata di gamberoni alla catalana

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Insalata di gamberoni alla catalana: fresca e saporita, perfetta anche da preparare in anticipo. Ottimo come secondo, come piatto unico o per arricchire un buffet, l'importante è avere dei gamberoni freschissimi ed il gioco è praticamente fatto!

INGREDIENTI

GAMBERONI 12

CIPOLLE ROSSE 3

POMODORI CILIEGINI 10

PATATE lesse - 2

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaio da tavola

SENAPE 1 cucchiaio da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6 cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Lessate i gamberoni in abbondante acqua bollente per pochi minuti, quindi scolateli.



- 2 Riunite in un'insalatiera i pomodorini tagliati in due e la cipolla affettata finemente.



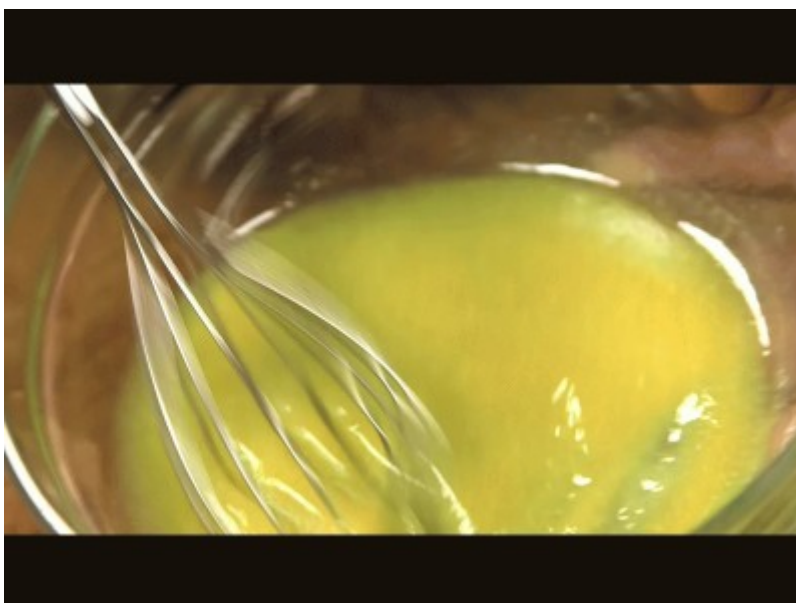
3 Affettate le patate lesse.



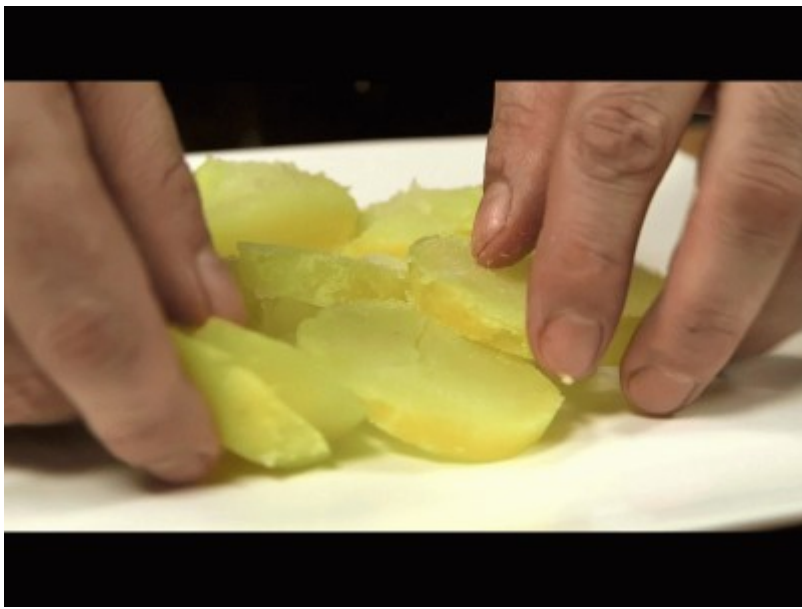
4 Unite anche i gamberoni freddi nell'insalatiera.



5 Preparate un'emulsione con l'olio, la senape, l'aceto ed il sale.



6 Realizzate un letto con le patate a fette sul vassoio da portata.



7 Condite le verdure e i gamberoni con l'emulsione preparata.



8 Distribuite l'insalata sul letto di patate e servite.

