

ANTIPASTI E SNACK

# Insalata gamberi e fagioli

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

700 g di code di gamberi

12 pomodorini ciliegini

300 fagioli

prezzemolo

40 g di olio

aglio

sale e pepe quanto basta.

## PREPARAZIONE



- 2 Mettere a bagno i fagioli la sera prima e poi l'indomani fargli cuocere a fuoco basso con qualche odore (sedano-carote-aglio).



- 3 Sgusciare i gamberi e fargli bollire per 10 minuti



- 4 dopo prendere un tegame e mettere l'olio farlo scaldare e aggiungere aglio, gamberi, fagioli e prezzemolo tritato



- 5 farli cuocere per 10 minuti e dopo aggiungere i pomodori tagliati a pezzetti



6 fate cuocere il tutto per dieci minuti ed aggiustate di sale e pepe ,dopo averli messi nel piatto spolverizzateli con una manciata di prezzemolo tritato.

