

ANTIPASTI E SNACK

Insalate di moscardini e gamberi con verdure miste

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di moscardini
500 g di gamberi
verdure miste
olio extravergine
limone
olive snocciolate nere e verdi
prezzemolo e aglio
sale qb
il tappo di sughero.

PREPARAZIONE

1 Pulite il pesce.



- 2 Mettete in un tegame acqua,sale, cipolla, sedano, alloro, il tappo di sughero e ovviamente prima i moscardini e fateli cuocere circa15-20min.



3 Aggiungete i gamberi fateli cuocere pochissimo (fanno presto)



4 Scolateli e tagliateli a metà i moscardini(si insaporiscono meglio).



5 Preparare tutte le verdure.



6 Mettere tutto assieme: olive prezzemolo aglio, succo di limone, olio sale e tutte le verdure che volete



7 Decorate con 2 fette di limone.