

## GAMBERETTI E MOSCARDINI CON VERDURE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- sale
- mezzo limone
- mezza cipolla
- vino bianco (65ml)
- maggiorana
- prezzemolo
- zucchine (300g)
- peperoni (200g)
- alloro (1 foglia)
- 2 scalogni
- basilico
- moscardini (300g)
- pepe nero
- Punte di Asparagi Findus (200g)
- Gamberi Sgusciati Findus (250g)

### Come si prepara

Sbucciate e affettate la cipolla, lavate il prezzemolo.

Cuocete le punte di asparagi seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e tagliateli a pezzetti.

Pulite gli scalogni, lavateli e tagliateli a metà nel senso della lunghezza. Lavate e asciugate basilico e maggiorana.

Pulite le zucchine, spuntatele e tagliatele a listarelle. Pulite anche il peperone e affettatelo a striscette.

Fate cuocere a vapore, separatamente, tutti gli ortaggi meno la cipolla.

Mettete sul fuoco una pentola con un litro e mezzo di acqua bollente, la cipolla e il prezzemolo, l'alloro, il vino bianco e i grani di pepe. Salate, portate ad ebollizione e fate cuocere per 15 minuti.

Nel frattempo pulite i moscardini e tagliateli a pezzetti.

Tuffateli, insieme ai gamberetti ancora surgelati, nel brodo bollente per 4 minuti, poi scolateli e teneteli da parte.

Preparate una vinaigrette con l'olio, il succo del limone, un pizzico di sale e di pepe, e battendo il tutto con una forchetta.

Disponete il pesce sul piatto di portata, unite le verdure cotte e irrorate con la vinaigrette servendo tiepido.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 30**

## Tags

pesce, crostacei, occasioni speciali, new, feste, brodo di pesce, tradizionale, mediterraneo