

GAMBERETTI IN FIORE DI NICOLINA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- 1 limone
- code di gamberi (250gr)
- maionese (15 cucchiaini)
- senape (mezzo cucchiaino)
- vodka (40ml)
- 1 insalata cappuccina
- ketchup (60gr)
- rucola (200gr)

Come si prepara

Lavare ed asciugare delicatamente le foglie di cappuccina, scegliere solo quelle intere; disporre le foglie su un piatto tondo da portata, mettendo all'esterno quelle grandi e all'interno quelle piccole; il cuore dell'insalata al centro.

Preparare la salsa con maionese, ketchup, senape e vodka, mescolare e aggiungere mezzo limone spremuto.

Lavare e tagliare a pezzettini la rughetta.

Scolare e sciacquare i gamberetti.

Farcitura: in una ciotola mettere insieme i gamberetti ben scolati, la rughetta, poi condire con olio e aggiungere la salsa rosa, amalgamare tutto.

Con un cucchiaino riempire le foglie di cappuccina con la farcitura, circa due cucchiaini per foglia.

Versare sul piatto così preparato il resto del limone spremuto e tenere in frigo per 15 minuti.

Difficoltà: 2

Tempo: 30



Tags

insalate, ricetta utente, ricette utenti, gamberetti in salsa rosa, gamberetti, gamberetti in fiore

