

GAMBERI AI FICHI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sedano
- capperi (2 cucchiaini)
- 2 limoni
- code di gamberi (300gr)
- pepe nero
- fichi (800gr)
- 1 cipollotto

Come si prepara

Sgusciare lavare ed asciugare le code di gamberi privandole del budellino nero.

Tritare capperi, cipolla e sedano, quindi, far marinare in una ciotola i gamberi con il limone e le verdure tritate tenendo in frigo per 5-6 ore.

Aprire a fiore i fichi tagliandoli dall'alto in 4 parti senza arrivare alla base.

Disporre sui piatti i fichi alternandoli alle code di gamberi scolate dalla marinata.

Filtrare il sugo della marinata, irrorare i gamberi e i fichi e spolverizzare con pepe nero.

Difficoltà: 2

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

Valore energetico	72 kcal 301 kJ
-------------------	-------------------

Tags

aperitivi, afrodisiaca, pesce, finger food, snack, surgelati, frutta, creativa, Gamberi ai fichi

