



RICETTA: GAMBERONI CON RADICCHIO ED ERBA CIPOLLINA



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 8 gamberoni
- 1 cespo di radicchio
- 10 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI GENTILE
- qualche stelo di erba cipollina
- 3 cucchiaini di succo di limone
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione:



Elimina la testa dei gamberoni, lavi sotto acqua corrente e tagliali a metà per il lungo (1). Spennella i gamberoni d'olio (2) e falli cuocere sulla piastra caldissima per 3-4 minuti per lato (3).



Monda il radicchio, lavallo, asciugalo e riducilo a listarelle (4). Trita il prezzemolo lavato e asciugato e tagliuzza l'erba cipollina (5). In una ciotolina mescola il succo di limone con un pizzico di sale e di pepe, aggiungi l'olio e sbatti gli ingredienti con una forchetta fino a ottenere una salsa ben emulsionata, quindi unisci le erbe tritate e tagliuzzate (6). Disponi su un piatto da portata le listarelle di radicchio e adagiavi sopra i gamberoni. Condisci con la salsa preparata e servi.

Olio consigliato:



Gentile