

Gamberetti al limone

I **gamberetti al limone** sono un antipasto leggero e molto saporito, caratteristico delle cene a base di pesce. Possono essere serviti anche in piccoli bicchierini monoporzione.

I **gamberetti al limone** possono essere gustati anche come secondo piatto leggero, aumentando le dosi, con un'ottima insalata mista a base di lattuga.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- 120Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di gamberetti
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- Prezzemolo
- 1 cipolla
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Mezzo limone
- 2 foglie di lattuga
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- In una casseruola mettere tanta acqua quanta ne occorrerà per coprire appena i gamberetti.
- Lavare il sedano, la carota ed il prezzemolo. Affettare la carota e il sedano e tuffarli nell'acqua insieme alle foglie di prezzemolo e la cipolla a spicchi.
- Unire l'aceto ed accendere il fuoco.
- Sciacquare i gamberetti sotto abbondante acqua corrente.
- Quando l'acqua giunge ad ebollizione, buttare i gamberetti e bollire per 2-3 minuti.
- A cottura ultimata, scolare ed appena si sono raffreddati, spellarli e rimuovere con un coltellino affilato la parte scura posta sulla schiena.
- Condire con olio extravergine di oliva, sale, succo di limone e pepe.
- Servire porzioni individuali su una foglia di lattuga ben lavata e tamponata con carta da cucina, accompagnando con maionese o salsa cocktail.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

I gamberetti così preparati si possono conservare per un paio di giorni in frigorifero ben coperti. Lasciarli almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di gustarli.

