

## INSALATA DI GAMBERETTI E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- gamberetti (o scampi),
- asparagi,
- petto di pollo (o arrosto sfilettato),
- olio d'oliva,
- limone,
- sale,
- pepe.

Cuocere i gamberetti (o gli scampi) al vapore (solo pochi istanti, altrimenti diventano gommosi) e a mescolarli ancora tiepidi a delle punte d'asparagi cotte anch'esse al vapore e a del petto di pollo bollito o arrosto sfilettato.

Condire con olio, poco limone, sale e pepe q.b.

E' adatto per un antipastino leggero, ma se aumenti le dosi va benone anche come secondo.