

# TRONCHETTI GRAN GALÀ

Ingredienti per 6 persone:

- 3 cetrioli grandi,
- 200 g di gamberetti crudi,
- 350 g di yogurth intero,
- 1 cucchiaino di menta fresca tritata,
- 2 falde di peperone rosso sott'aceto tritato,
- sale,
- pepe.

Spuntate i cetrioli alle estremità e tagliateli in tronchetti di uguale lunghezza: svuotateli parzialmente per formare delle cavità con pareti di 1/2 centimetro circa di spessore.

Tagliate con un coltellino affilato delle strisce di buccia in modo da ottenere delle decorazioni chiare e scure.

Lessate i gamberetti, sgusciateli e mettetene da parte tanti quanti sono i tronchetti di cetrioli che avete preparato, tritate invece gli altri, metteteli in una scodella, unitevi la menta, il peperone tritato, lo yogurth, salate, pepate a piacere e mescolate.

Riempite con questo composto le cavità di ogni tronchetto, lasciando una colma su ogni sommità e su questa appoggiate un gamberetto intero lessato.

Tenete il piatto su cui avete sistemato i tronchetti in frigorifero fino al momento di servire.

Al momento di portare in tavola, decorate il piatto con cimette di menta fresca.

Potete accompagnare con fette di pane leggermente tostate e calde.