

INSALATA ALLA RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di piselli,
- 100 g di rucola,
- 2 uova sode,
- 150 g di gamberetti lessati,
- 3 cucchiaini di maionese,
- 1 cucchiaio di ketchup,
- 1/2 cucchiaio di succo di limone,
- sale,
- pepe.

Lessate i piselli in acqua bollente leggermente salata per 15 minuti circa, scolateli e lasciateli raffreddare.

Sgusciate le uova e tagliatele a cubetti.

Lavate la rucola e asciugatela delicatamente.

Disponete il tutto in una terrina, unitevi i piselli e i gamberetti sgocciolati, quindi condite con sale e pepe.

Emulsionate in una ciotolina la maionese con il ketchup e il succo di limone.

Versate la salsina sull'insalata, mescolate delicatamente e servite.