

# ASPARAGI E GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di asparagi
- 20 gamberi
- 1 carota
- 1 cuore di sedano
- 1/2 limone
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Sgusciate i gamberi, lavateli, sbollentateli per 2 minuti in acqua salata in cui avete versato due cucchiaini d'aceto. Sgocciolateli.

Pulite gli asparagi, lessateli in acqua salata, scolateli e lasciateli intiepidire, teneteli da parte.

Mondate, lavate, asciugate e tagliate a fettine sottili un cuore di sedano e la carota.

Disponete le verdure sul piatto da portata e sopra distribuite i gamberi e gli asparagi, condite con olio, sale, pepe, il succo del limone filtrato al colino.

Mescolate e servite subito.