

GAMBERETTI ALLA RUCOLA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di gamberetti sgusciati
- 50 g di rucola
- 30 g di olio d'oliva extra-vergine
- 1 limone
- 1/2 bicchiere di vino bianco

Portare ad ebollizione mezzo bicchiere di acqua e il vino bianco e lessarvi i gamberetti per pochi minuti.

Tagliare grossolanamente la rucola.

Scolare i gamberetti ed unirli ancora caldi alla rucola.

Sciogliere il sale con il succo di mezzo limone in una ciotolina e diluirlo con l'olio.

Condire i gamberetti e la rucola con questo sughetto e servire ancora tiepido.