

GAMBERETTI ALLA RUCOLA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di gamberetti sgusciati
- 1 limone
- 1 spicchio di aglio
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 ciuffetto di rucola
- sale
- pepe

Lessare i gamberetti in 1 casseruola con poca acqua salata per circa 10 minuti.

Poi scolarli e disporli sul piatto da portata, lasciandovi 4 cucchiaini del loro liquido di cottura.

Condirli con olio, il succo del limone, 1 manciata di pepe, cospargerli con la rucola lavata e tritata finemente e l'aglio sbucciato e tritato.