

GAMBERETTI IN INSALATA

Ingredienti per 2 persone:

- 2 confezioni di gamberetti sgusciati
- 1 limone (succo)
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale fino
- prezzemolo tritato (facoltativo)

Far cuocere in acqua bollente e salata i gamberi (attenzione, cuociono in pochissimo tempo).
Scolarli e metterli in una coppa, dove li condirete con limone e olio.
Volendo, potete aggiungere del prezzemolo tritato.
Sono delicati e di facile digestione.