

GAMBERETTI IN INSALATA CON FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di gamberetti
- 200 g di fagioli cannellini già cotti
- 1 rondella di limone
- prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

In una pentola fate bollire un litro d'acqua con una rondella di limone e sale.

Lessatevi i gamberetti per 5-6 minuti, sgocciolateli, metteteli in una terrina e lasciateli raffreddare.

Sgocciolate i fagioli dal liquido di conservazione, passateli a lungo sotto l'acqua fredda, scolateli e uniteli ai gamberetti.

Emulsionate aceto, sale, pepe e olio.

Versate sull'insalata, mescolate, cospargete di prezzemolo fresco tritato e servite.