

GAMBERI AI BROCCOLETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 20 gamberi
- 500 g di broccoletti
- 200 g di cavolfiore
- 1 bicchiere di aceto di vino bianco
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo
- 1 rametto di timo
- sale

Dividere in cimette il cavolfiore e lessarlo per 20 minuti in acqua bollente salata con l'aceto.

Dividere anche i broccoletti e lessarli per 15 minuti.

Scottare i gamberi e sgusciarli.

Saltare per 3-4 minuti in una larga padella con l'olio.

Unire le verdure ben scolate e lasciar insaporire a fuoco vivace.

Salare a piacere, profumare con il prezzemolo tritato e con le foglioline di timo.