
GAMBERI CON LATTUGA E PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di gamberi rosa
- 200 g di piselli sgranati
- 100 g di insalata lattuga pulita
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 50 g di cipolla novella tritata
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaino di timo fresco tritato
- sale
- pepe

Lessare i gamberi in acqua bollente salata e leggermente acidulata con del succo di limone per 3 minuti, quindi scolarli e conservarli al caldo.

Nella stessa acqua, sbollentare la lattuga per 3 minuti.

Far cuocere la cipolla in un cucchiaio d'olio, dopo una decina di minuti aggiungere i gamberi sgusciati e proseguire la cottura per un minuto, aggiungere la lattuga, salare, pepare, cospargere con il timo, mescolare delicatamente, spegnere il fuoco e servire caldo.