

GAMBERI E CAVOLI SALTATI

Ingredienti per 4 persone:

- 10 gamberoni
- 250 g di broccoletti
- 100 g di cavolfiore
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 ciuffo di prezzemolo
- timo
- sale
- pepe

Mondate il cavolfiore, lessatelo in acqua salata con aceto, scolatelo e dividetelo a cimette.

Mondate i broccoletti, tenete solo le cime fiorite, lessatele a metà cottura in acqua salata.

Eliminate la testa dei gamberoni e sgusciate a crudo le code, togliendo anche il budellino nero.

Scaldate l'olio in una padella, mettete il cavolfiore, i broccoletti e i gamberi e fate saltare tutto per 10 minuti, mescolando con il cucchiaio di legno.

A metà cottura regolate il sale e il pepe.

Cospargete con le erbe tritate.