

GAMBERI E OLIVE ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di gamberi sgusciati
- 100 g di olive nere grandi
- 1 arancia
- 1 cuore di insalata lattuga
- sale

Per la maionese all'arancia:

- 2 tuorli d'uovo
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 arancia (succo)
- sale

Pulite i gamberi, lavateli e asciugateli bene.

Snocciolate le olive.

Sfogliate la lattuga, prendete le foglie più belle, lavatele e asciugatele.

Riempite una pentola di acqua, salate e portate a ebollizione.

Unite i gamberi, cuoceteli per 4 minuti e scolateli.

Preparate la maionese all'arancia.

Mettete i tuorli in una terrina con un pizzico di sale e mescolate con un cucchiaino girando sempre nella stessa direzione.

Aggiungete a poco a poco l'olio, continuando a mescolare fino a ottenere una salsa densa.

Unite, goccia a goccia, sempre mescolando, il succo di arancia.

Regolate di sale.

Foderate con la lattuga un piatto da portata; disponetevi sopra i gamberi, coprite con la maionese all'arancia, aggiungete le olive snocciolate e servite.