

# Gamberetti in insalata

(pronti in circa 35 minuti)

## Ingredienti per 4 persone:

una confezione di gamberetti surgelati già lessati da 400/500 gr.,  
un peperone verde,  
2 uova,  
3 costole di sedano bianco,  
un cucchiaino di senape,  
4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva,  
2 cucchiaini di succo di limone,  
uno spicchio di aglio (facoltativo),  
sale.

## Procedimento:

Fate scongelare i gamberetti a temperatura ambiente, poi sgocciolateli bene e metteteli in una terrina.

Passate il peperone alla fiamma, fino a che la pellicina sarà abbrustolita, poi spellatelo sotto l'acqua corrente, eliminate il picciolo e apritelo a metà togliendo i semi e le nervature bianche; tagliatelo poi a sottili strisce.

Fate rassodare le uova per 10 minuti, raffreddatele sotto l'acqua e sgusciatele, tagliarle poi a spicchi sottili.

Mondate le costole di sedano dai filamenti e tagliatele a fettine.

Unite gli ingredienti preparati ai gamberetti.

A parte stemperate la senape con il succo del limone e l'olio ed il sale poi se l'usate anche l'aglio sbucciato e tagliato molto fino.

Emulsionate bene la salsa che verserete poi sugli ingredienti già precedentemente salati.

Mescolate e servite.

Buon appetito !!