

INSALATA DI CALAMARI E GAMBERI CON VERDURE

By Menclossi Daniela



Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 400 Gr calamari tagliati ad anello - 150 Gr gamberi sgusciati - 1 Carota - 1 Finocchio - 6 Rapanelli -
Sale pepe - Olio evo - Prezzemolo tritato

1. Lavare calamari e gamberi, posizionarli nella vaporiera, parte inferiore i calamari e sopra i gamberi
2. Cuocere a VAPORE per 15 minuti
3. Tritare in prezzemolo nella mini bacinella [ROBOT]
4. Preparare mezzo bicchiere di olio con 1/2 limone sale pepe ed emulsionare il tutto
5. Condire il pesce con l'emulsione preparata
6. Affettare finocchio e ravanelli con il dico 2 mm [ROBOT]
7. Grattugiare la carota [ROBOT]
8. Assemblare il piatto con un fondo di verdure
9. Adagiare sopra le verdure calamari e gamberi già conditi
10. Unire prezzemolo e servire

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Menclossi Daniela