

# INSALATA DI GAMBERI ALLA PROVENZALE



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- 8 spicchi d'aglio degerminati - 1 peperoncino tagliato in 2 - 2 cucchiaini di senape all'antica - con semi interi - 2 cucchiaini di aceto di vino - 500 g di gamberi rosa - precotti e sgucciati - 1 cipolla rossa tagliata a fettine - 1 zucchina a fettine - ½ peperone a fettine - 2 pomodori tagliati a cubetti - 2 cucchiaini di olio di oliva - sale, pepe

---

1. Mettere gli spicchi d'aglio e il peperoncino nella bacinella in metallo e avviare il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 13. Riportare la preparazione verso il centro se necessario. Aggiungere la senape, l'aceto, il sale e il pepe e riavviare il programma ESPERTO, 10 secondi/velocità 3.

2. Versare questa marinata in una terrina e aggiungere i gamberi. Mettere da parte.

3. Versare 500 ml d'acqua nella bacinella senza sciacquarla. Mettere le verdure nel cestello vapore XXL. Cospargere con un po' di olio di oliva e avviare il programma VAPORE, 30 minuti/120°C.

4. 5 minuti prima della fine del programma, aggiungere i gamberi con la loro marinata. Servire caldo o freddo.

**Consigli del cuoco :**

Per ottenere verdure più croccanti, ridurre il tempo di cottura di 5 minuti.

