INSALATA DI GAMBERI E CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di gamberetti sgusciati,
- 1 confezione di cuori di carciofo,
- 40 g di capperi,
- 400 g di insalata lattuga,
- 3 cucchiai di panna liquida,
- 90 g di maionese,
- salsa d'olio d'oliva e limone,
- burro.

Diluite la maionese con la panna liquida.
Cuocete i cuori di carciofi in acqua salata per 6 minuti.
Scongelate i gamberi e fateli saltare in una padella antiaderente col burro.
Lavate e asciugate l'insalata, conditela con la maionese e disponetela in un piatto da portata.
Separatamente condite i carciofi e i gamberi con la salsa, salate e disponeteli sull'insalata.
Guarnite coi capperi.