INSALATA DI GAMBERI E VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di gamberi,
- 500 g di insalatina trevigiana,
- 1 mela,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe bianco.

Per la salsa:

- 2 cucchiai di maionese,
- 1 vasetto di yogurth intero,
- 2 scalogni,
- 2 mazzetti di rucola,
- sale,
- pepe bianco.

In una ciotola mescolate lo yogurth con la maionese, salate, pepate e incorporate la rucola e gli scalogni tritati finemente.
Cuocere a vapore i gamberi a per 10 minuti.
Lavate l'insalata, scolatela bene, suddividetela in piatti individuali, conditela con olio, sale e pepe sbattuti insieme, sopra sistematevi la mela sbucciata e tagliata a julienne, e i gamberi; nappate e con la salsa allo yogurth