INSALATA DI GAMBERI

Ingredienti:

- 400 g di gamberi,
- 1 mazzetto di rucola,
- 1 cespo di insalata chioggiotta,
- 50 g di mandorle spellate,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiai di aceto al dragoncello,
- 4 cucchiai di olio d'oliva,
- pepe,
- sale,

Per il court-bouillon:

- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1 cipolla piccola,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- 1 mazzetto guarnito (timo, prezzemolo, alloro),
- pepe in grani,
- sale.

Preparate il court-bouillon: in un litro d'acqua fate bollire per 10 minuti le verdure, gli odori, 4 o 5 grani di pepe, il sale e il vino bianco.
Unite i gamberi e fateli cuocere 5 minuti nel court-bouillon.
Scolate e lasciateli intiepidire.
Sgusciate solo i più grandi.
In un padellino fate fondere il burro e rosolatevi le mandorle; salate e lasciatele intiepidire.
Pulite la rucola e l'insalata.
Tagliate quest'ultima a listelli.
In una insalatiera riunite le due insalate, i gamberi, le mandorle e condite con 4 cucchiai di olio, 2 cucchiai di aceto al dragoncello, sale e pepe.
Mescolate e servite.