INSALATA DI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 gr. di soncino;
- 200 gr. di gamberetti sgusciati surgelati;
- 1 pompelmo;
- 200 gr. di maionese pronta;
- 2 cucchiai di latte.

Sbollentate i gamberetti per un minuto, quindi sgocciolateli. Lavate con cura l'insalata, asciugatela e mettetela in una capace terrina.
Sbucciate il pompelmo, private gli spicchi della pellicola e dei semi e tagliateli a dadini.
Versate sopra l'insalata i gamberetti e i dadini di pompelmo e condite tutto con la maionese ammorbidita con il latte.