

# INSALATA DI GAMBERETTI AI CARCIOFI

## Ingredienti:

- 400 g di gamberetti sgusciati,
- 1 confezione di cuori di carciofi surgelati,
- 40 g di capperi,
- 400 g di lattuga,
- 3 cucchiaini di panna liquida,
- 90 g di maionese,
- salsa di olio 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.