

INSALATA DI TREVISANA AI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di gamberetti
- 200 g di palmito
- 3 cespi trevisana
- 2 avocado
- 1 limone
- prezzemolo
- timo
- maggiorana
- 2 cucchiai olio d'oliva
- sale
- pepe

Sbollentate i gamberetti in acqua salata, scolateli e sgusciateli.

Fateli raffreddare.

Mondate la trevisana, lavatela, sgocciolatela, disponetela nei piatti individuali formando un letto di foglie.

Sbucciate e tagliate gli avocado a fettine irrorandole con il succo di limone per evitare che anneriscano, sistematele a corolla sulla trevisana.

Sopra distribuite i gamberetti e terminate con il palmito tagliato a rondelle.

In una ciotola emulsionate il succo di mezzo limone filtrato al colino con due cucchiai d'olio, il sale, il pepe, il timo, la maggiorana e il prezzemolo tritati.

Condite l'insalata e servite.