

STUZZICHINO DI EMMENTAL E GAMBERETTI

Ingredienti:

- Pane nero tedesco,
- emmental Svizzero,
- gamberetti cotti al vapore e sgusciati,
- limone,
- soia.

Tagliare a quadrotti delle dimensioni di cm. 3 il pane nero. Ricavare da 1 fetta di Emmental, dello spessore di circa 1 cm. dei cubetti di 1-2 cm.

Preparare una vinaigrette emulsionando succo di limone e soia in pari quantità. Intingere nella vinaigrette i gamberetti già cotti e sgusciati, sovrapporne uno o due al dadino di Emmental e fissarli con uno stecchino sul quadrotto di pane.