

# GAMBERI MARINATI AI FICHI

Ingredienti per 4 persone:

- 20 gamberoni
- 50 g di capperi sotto sale
- 3 limoni
- 1 cipollotto
- 1 gambo di sedano
- 12 fichi
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe nero

Sgusciate le code di gamberi e privatele del budellino nero intestinale; lavatele e asciugatele.

Dissalate i capperi sotto l'acqua corrente e tritateli insieme alla cipolla e al sedano.

Mettete i gamberi in una terrina, unitevi il succo dei limoni e il trito di verdure e lasciateli marinare in frigorifero per almeno 6 ore.

Trascorso questo tempo scolateli, asciugateli e sistemateli sui piatti alternandoli ai fichi aperti a fiore.

Preparate una salsa con olio, sale, pepe e un po' del liquido della marinata ben filtrato, condite i gamberi, spolverizzate i fichi di pepe nero e servite.