



Vizio & Sfizio

INSALATA DI CECI E GAMBERI (antipasto)

INGREDIENTI (per 4 persone)

150 gr. ceci Flora (Azienda Agricola Camilli)

1 scalogno

la scorza di 1 arancia

2 anici stellati

16 code di gambero

erba cipollina

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Ammollate per 1 notte i ceci. Il giorno seguente lessateli in una pentola partendo da acqua fredda e salando verso la fine, ricordando che il bollore deve essere lieve. Portate ad ebollizione in un'altra casseruola 1,5 litri di acqua con lo scalogno affettato, la scorza di arancia e l'anice stellato. Appoggiatevi sopra il cestello per la cottura al vapore e cuocete le code di gambero sgusciate per 2-3 minuti. Distribuite in piccole ciotole individuali i ceci, aggiungete i gamberi e condite con olio, sale e pepe ed erba cipollina tagliuzzata.

Buon Appetito !!!