

Asparagi E Gamberi

Sgusciate i gamberi, lavateli, sbollentateli per 2 minuti in acqua salata in cui avete versato due cucchiari d'aceto. Sgocciolateli. Pulite gli asparagi, lessateli in acqua salata, scolateli e lasciateli intiepidire, teneteli da parte. Mondate, lavate, asciugate e tagliate a fettine sottili un cuore di sedano e la carota. Disponete le verdure sul piatto da portata e sopra distribuite i gamberi e gli asparagi, condite con olio, sale, pepe, il succo del limone filtrato al colino. Mescolate e servite subito. Vini di accompagnamento: Terzano Pinot Bianco DOC, Verdicchio Di Matelica DOC, Castel Del Monte Chardonnay DOC.

Ingredienti

800 G Asparagi
20 Gamberi
1 Carota
1 Cuore Sedano
1/2 Limone
2 Cucchiari Aceto Di Vino Bianco
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 10 minuti.