



Gamberoni all'aglio con verdure

Preparazione: 35 minuti ~ Esecuzione: facile ~ Cal/porzione: 370

Ingredienti per 4 persone: 800 g di gamberoni, 4 spicchi d'aglio, 1 melanzana, 2 pomodori ramati, 300 g di patatine novelle lessate, un mazzetto di prezzemolo, 2 uova sode, 4 ravanelli, un cuore di insalata romana, olio extravergine d'oliva, sale

Preparazione: Lava la melanzana, tagliala a fette da mezzo centimetro nel senso della lunghezza e cuocile sulla griglia calda, circa un minuto per lato. Lava pomodoro e ravanelli, tagliali a fette, dividi a metà le patate e suddividi le verdure in quattro piatti piani, insieme alle foglie di insalata e alle uova sode tagliate in due. Elimina il filo intestinale dai gamberoni inserendo uno stuzzicadente sul dorso e sfilandolo, sciacqua e asciuga. Scalda 6 cucchiaini di olio in una padella, aggiungi l'aglio tritato fine e i gamberoni e saltali a fiamma vivace mescolando, per 5-6 minuti o fino a quando cambiano colore. Regola di sale e servili caldi sopra su un letto d'insalata. Aggiungi qualche grano di sale grosso, prezzemolo spezzettato e porta in tavola.