



CUCINA CON NOI!

Gamberi crudi con insalata russa in salsa di yogurt al limone e profumo di erba cipollina

INGREDIENTI

20 gamberi freschissimi

prezzemolo

600 g di [Insalata russa Orogel](#)

150 g di yogurt intero naturale

il succo di due limoni

1 ciuffetto di erba cipollina

aceto bianco



30



4



Avanzata



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** Cuocere le verdure per insalata russa in acqua lievemente salata e acidulata con un cucchiaino di aceto; colare ancora un po' "crocanti" e raffreddare. Condire le verdure con una salsa a base di yogurt preparata emulsionando il succo di un limone, due cucchiaini di maionese, sale, pepe e un trito di erba cipollina.
- 2** Lavare i gamberi in acqua salata e sgusciare; preparare a parte un trito di prezzemolo. Emulsionare in una ciotola con la frusta 1/2 dl di olio, il succo di un limone, sale, pepe, il trito di prezzemolo e un po' di timo, fino a rendere il tutto della stessa consistenza di una salsa.
- 3** Intingere i gamberi uno per volta nell'emulsione e disporre in quattro piatti, al centro dei quali disporre le verdure condite. Emulsionare la salsa rimasta, con cui accompagnare i gamberi da servire.

