



Insalatina tiepida di gamberi e carciofi

[Del 30/08/2006 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Insalate &...](#)]

Ingredienti: 4 persone: 4 carciofi, 1 dl di vino bianco, maggiorana, uno scalogno, 400 g di gamberi, un cucchiaio di succo di limone, due cucchiaini d'olio, sale, pepe.

Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne, le punte, i gambi e il fieno centrale. Affettateli il più sottile possibile: raccoglieteli in una terrina, conditeli con una presa di sale, un'abbondante macinata di pepe, il succo di limone e l'olio. Mescolate e lasciate riposare, coprendo con una pellicola, per circa 10 minuti. Intanto, sgusciate i gamberi, sbucciate lo scalogno e tagliatelo a fettine sottili. Mettetelo in una casseruola con il vino bianco, aggiungete i gamberi e fate cuocere su fuoco vivo e con il coperchio per 5 minuti dall'inizio dell'ebollizione, mescolando ogni tanto. Trasferite i gamberi ben scolati nella terrina con i carciofi, profumate con la maggiorana, mescolate e servite.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]