

Insalata con gamberi nell'ananas

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min Dosi per: 2 persone
 Costo: Medio Difficoltà: Bassa

Volete un'idea fresca e gustosa per i vostri pranzi d'estate? Non lasciatevi sfuggire allora l'insalata con gamberi nell'ananas, una ricetta facile e veloce con cui stupire i vostri familiari o i vostri ospiti. Servita all'interno di un ananas scavato, l'insalata, oltre ad essere molto saporita per il modo in cui è insaporita dall'accostamento dell'ananas e dei gamberi, è anche molto bella da vedere per l'originalità del recipiente con cui viene portata in tavola.



Ingredienti

» Aceto di vino bianco o balsamico q.b.	» Menta fresca 5-6 foglie
» Ananas 2 piccoli	» Olio di oliva q.b.
» Erba cipollina 6 steli	» Peperoncino piccante 1
» Gamberi e Gamberetti gamberi 20	» Pomodori ciliegino 16
» Insalata mista (songino, rucola, spinaci, carote, rucola) 150 gr	» Sale q.b.

Preparazione



Tagliate gli ananas a metà per il lungo (1) e con un coltello eliminate la parte interna (2). Con un cucchiaio scavate il centro dell'ananas (3).



Tagliate la polpa così ottenuta a cubetti e tenetela da parte (4). Quindi tagliate i pomodori in piccole parti (5). In una ciotola mettete l'insalata mista (6),



aggiungete i pomodori e l'ananas tagliati (7-8). Quindi tritate l'erba cipollina e il peperoncino (9) e aggiungete anche questi ingredienti alla ciotola dell'insalata.



Lessate i gamberi in acqua bollente (10), una volta cotti scolateli e lasciateli raffreddare. Condite l'insalata con olio (11), sale e aceto, mescolate bene e disponete l'insalata all'interno dell'ananas scavato, quindi unite i gamberi (5 a porzione) all'interno dell'insalata nell'ananas (12).