

ta di gamberetti  
patate e sedano

200 gr di gamberetti sgusciati

2 patate

1 carota

1 gambo di sedano

olio d'oliva

aceto balsamico

sale



# FACILEeBUONO

Ottima sia fredda che tiepida



Peliamo le patate e le carote, laviamole e tagliamo a tocchetti.

In acqua salata facciamo bollire le carote per 5 minuti, aggiungiamo le patate e cuociamo altri 10 minuti. A questo punto tuffiamo i gamberetti già puliti. Appena riprenderà il bollore spegnere e scolare il tutto.

Conciamo con del sedano a tocchetti, olio d'oliva e un poco di aceto balsamico.

*L'insalata di gamberetti patate e sedano, buona sia fredda che tiepida. Ecco la ricetta.*