

Antipasto di agretti e gamberoni

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 06 Maggio 2014 09:16 - Ultimo aggiornamento Martedì 06 Maggio 2014 09:22

Antipasto di agretti e gamberoni

Ecco un antipasto con il sapore delle erbe primaverili. Accompagniamo i gamberoni con gli agretti conditi con il succo di limone.



Dosi per quattro persone: 8 gamberoni, olio, sale, aglio, prezzemolo, 400 gr di agretti, succo di limone.

Pulire gli agretti e lessarli. Cuocere i gamberoni, sgusciarli e condirli con olio, sale, aglio e prezzemolo. Servirli nel piatto con gli agretti conditi con olio, sale e succo di limone.