

Insalata di gamberi alla catalana

Ingredienti per 4 persone

Gamberi 600 gr

1 Cipolla bianca dolce

pomodorini pachino o a grappolo sodi 600 gr

1 arancia o se vi piace anche 2

1 limone

12 cucchiaini di olio di oliva del migliore piuttosto carico

sale e pepe bianco

Io sono solito partire dal lessare i gamberi in acqua bollente non salata per 5 minuti, piuttosto al dente e mai stracotti. Meglio usare gamberi freschi, ottime le mazzancolle di Mazzara, ma qualsiasi gambero, se ben fresco, sarà ottimo.



Nel frattempo preparo una salsina con l'olio, il succo del limone e dell'arancia (siciliane doc, mi raccomando!) ed il pepe, rigorosamente macinato fresco e piuttosto grosso. Tagliate la cipolla molto fine e mettetela se vi piace, ma potete anche farne a meno.



In una ampia marmitta mettete tutto insieme e mescolate bene, aggiungendo, se volete, ancora un poco di pepe macinato fresco.



Tenete a temperatura ambiente.

Mentre servite, mescolate bene in continuazione. Nel caso che potete vedere in foto, avendo ospiti che non amano la cipolla, ne ho preparate due versioni, una con ed una senza cipolla...(foto)

