

INSALATA ESOTICA con Germogli di Bambù in Olio Evo

Ingredienti per 2 persone

- 1 vasetto di bambù in olio evo
- 20 Gamberetti
- 1 Peperone Rosso
- 2 foglie di menta fresca
- olio di oliva q.b. / 60 gr anacardi

PER LA SALSA

- ½ cucc. zenzero in polvere e sale q.b.)
- succo di lime. / 1 cucc. olio d'oliva

PROCEDIMENTO

Sgusciate i gamberetti e lavateli per bene poi tagliateli in tre, Tagliate poi il peperone, togliete i filamenti, i semi e le nervature e tagliatelo a pezzetti. Risciacquate e sgocciolate i germogli di soia, poi tagliateli a pezzetti. Preparate la salsa mescolando tutti gli ingredienti in una ciotolina, Rompete gli anacardi tritandoli grossolanamente con un coltello - Prendete una ciotola e mescolate i gamberetti, il peperone e i germogli di bambù, aggiungete poi la salsa e mescolate. Spezzettate la menta ed aggiungetela all'insalata. Servite l'insalata in ciotole individuali spolverando con gli anacardi.

