

Insalata di pesche e gamberi

Tipo di piatto : [insalate](#)

Numero di persone : 4

Preparazione : [10 min](#)

cottura : [10 min](#)

Costo : Ragionevole

Origine : [Italia](#)

Difficoltà : [Facile](#)

Ingredienti :

4 belle pesche a pasta bianca

12 code di gambero sgusciate

100 gr di spinaci da insalata

40 gr di germogli di crescione

2 cipollotti

1 peperoncino verde

1 limone verde non trattato

olio extravergine d'oliva q.b.

sale q.b.

1-Pulite i cipollotti conservando anche una parte delle foglie verdi, lavateli, tagliateli a striscioline sottilissime e conservateli al fresco in una ciotola d'acqua fredda.

2-Cuocete le code di gambero al vapore per 3-4 minuti e conservatele al caldo.

3-Pulite gli spinacini, lavateli e sgocciolateli. Emulsionate il succo di limone con 2 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e il peperoncino verde, privato dei semi e tritato finemente.

4-Sciacquate i germogli e sgocciolateli. Lavate le pesche e tagliatele a spicchi grossi.

5-Sgocciolate i cipollotti, asciugateli e mescolateli a tutti gli ingredienti.