
Gamberi al vapore di lime

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un antipasto facile e buono con olio extravergine e zenzero, che aumentando le quantità può essere trasformato in un ottimo secondo. Dal blog [La piccola casa](#)

Ecco una ricetta davvero semplice e veloce da preparare, dei gustosissimi gamberi al profumo di zenzero conditi con olio extravergine di oliva e succo di lime. Una ricetta davvero semplice da realizzare, ma vi assicuro gustosa e profumata. Un antipasto facile da realizzare ma che volendo può essere trasformato aumentando le quantità in un ottimo secondo. **Ingredienti per quattro persone**
500 grammi di gamberi sgusciati un lime un pezzo di zenzero fresco di circa due centimetri sale un lime olio extravergine di oliva Pelare lo zenzero, quindi tagliarlo a fettine e metterlo nella base della pentola per cuocere a vapore, versare poca acqua, coprire con il cestello e aggiungere i gamberi sgusciati a cui precedentemente è stato rimosso il budellino nero che risulterebbe amaro. Cuocere al vapore per qualche minuto, quindi condire con succo di lime, olio evo e sale e pepe a piacere: servire al centro dei piatti. Buon appetito a tutte e tutti! Dal blog [La piccola casa](#)