

# Insalata tiepida di terra e mare



Ingredienti per 4 persone

- 500 g gamberi sgrassati
- 200 g pomodori ciliegino
- 200 g cannellini cotti
- 100 g pancetta a cubetti
- Basilico q.b.
- Sale, pepe, olio evo q.b.

PREPARAZIONE:

Tagliare in 4 i pomodorini e disporli in una ciotola unire i cannellini e condire con sale, pepe, olio e basilico spezzettato. In una padella a bordo alto disporre un filo d'olio, la pancetta, coprire con MC e rosolare a fiamma media. Aggiungere i gamberi e proseguire la cottura a fiamma media per 2 di min con MC. Spegner il fuoco e lasciar in autocottura un paio di min con MC. Unire ai pomodorini e fagioli i gamberi con la pancetta, mescolare delicatamente e servire tiepida.

Lorena Vecchini