

Aperitivo

Crudo di gamberoni con salsa al finocchietto

Ricetta a cura di: [Fornelli Creativi](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

60 min.

Persone

2

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- 12 gamberoni rossi freschi
- 30 g di finocchietto selvatico
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Succo di un limone
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- Fiori eduli q.b.



Preparazione

Crudo di gamberoni marinato

Pulite i gamberoni, eliminate il carapace, private di testa e coda ed estraete il filo intestinale. Disponete i gamberoni in una ciotola in vetro, versate il succo di un limone, l'olio, il pepe ed il sale. Lasciate marinare per un'ora.

Salsa al finocchietto selvatico

Lavate il finocchietto e lessate in acqua bollente per 5 minuti. Scolate e versate il finocchietto in un boccale, frullate con mixer ad immersione, unite l'olio extra vergine di oliva ed aggiustate di sale.

Disponete i gamberoni su un piatto piano, aggiungete una spolverata di pepe nero, decorate con petali di fiori eduli e piccoli ciuffi di finocchietto.

Accompagnate il tutto con gocce di salsa al finocchietto.
