



GASTRONOMIA DEL PERU

INSALATA D'ORZO E GAMBERETTI

Ingredienti :

300 g di orzo perlato
200 g di gamberetti,
150 g di pomodori
basilico, pepe nero, sale
5 cucchiaini di olio extravergine di oliva



Preparazione

Lessare l'orzo in abbondante acqua salata. Nel frattempo mettere in una padella un po' di olio, aggiungere i gamberetti e farli scottare per qualche secondo.

Appena l' orzo sarà cotto - deve restare un po' croccante - scolarlo e farlo soffriggere nella padella assieme all' olio con i gamberi. Aggiungere sale e pepe, spegnere il fuoco, fare raffreddare, mettere il tutto in una ciotola ed aggiungere i pomodori a pezzetti senza i semi, il basilico tritato e ancora un po' d' olio. Fare raffreddare il tutto in frigo per almeno un' ora prima di servire.