

INSALATA DI CALAMARI

e gamberetti alle verdure



Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti :

- 500 g di calamari tagliati a rondelle - 200 g di gamberetti crudi - 1 mazzetto di prezzemolo - 100 ml di olio d'oliva extravergine - il succo di $\frac{1}{2}$ limone - 2 carote - 1 finocchio - 6 ravanelli rosa - sale, pepe

1. Lavare i calamari e gamberetti, porre i calamari nel fondo del cestello vapore e i gamberetti sul vassoio vapore. Avviare il programma VAPORE, 15 minuti/110 °C.

2. Mettere da parte. Inserire la mini bacinella e il coltello piccolo. Introdurre il prezzemolo e avviare il programma ROBOT, 20 secondi circa. Aggiungere l'olio d'oliva e il succo di limone, salare e pepare, quindi lanciare il programma ROBOT, 20 secondi circa.

3. Inserire la bacinella media con il disco per grattugiare da 2 mm, avviare il programma ROBOT per grattugiare la carota.

4. Togliere il disco per grattugiare da 2 mm, inserire il disco per affettare da 2 mm, avviare il programma ROBOT e affettare il finocchio e i ravanelli.

5. Disporre le verdure su un piatto, adagiarvi sopra calamari e gamberetti, regolare di sale e pepe.

