

## GAMBERETTI ARCOBALENO



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 240g gamberetti cotti
- 120g Maionese
- 200g insalata mista
- 60g carote
- 60g zucchine
- 60g finocchi
- q.b. Condimento Olio Limone
- q.b. Zitronia Sun
- q.b. Aneto - Liofilizzato
- q.b. Erba Cipollina - Liofilizzata
- q.b. Sale Rosa Grosso
- q.b. Focchi di Pomodoro
- q.b. Semi di Sesamo Nero - Interi

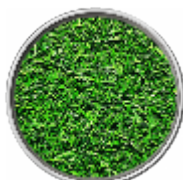
### PROCEDIMENTO

- Tagliare a fettine sottili le carote e le zucchine e scottare in acqua bollente per alcuni secondi.
- Aromatizzare la maionese con zitronia, erba cipollina e aneto.
- Comporre l'insalata miscelando tutti gli ingredienti, condire con l'olio al limone e completare con la maionese, i focchi di pomodoro e i semi di sesamo.

### PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Maionese**



**Aneto - Liofilizzato**



**Focchi di Pomodoro**



**Condimento Olio  
Limone**



**Erba Cipollina -  
Liofilizzata**



**Semi di Sesamo Nero -  
Interi**



**Zitronia Sun**



**Sale Rosa Grosso**