



**INSALATA DI GAMBERI ROSSI E  
PEPERONI FRIGGITELLI DI SPIRITO CONTADINO  
E LA SUA MAIONESE**

**Ingredienti per 4 persone:**

20 gamberi rossi, 8 peperoni friggirelli di Spirito Contadino, sesamo nero

**Per la maionese:**

4 teste di gambero rosso, 1 dl di olio extra vergine

**Procedimento:**

**Per la maionese:**

togliere gli occhi dalle teste dei gamberi che verranno emulsionate con l'olio. Filtrare il composto e mettere in frigo la maionese derivata.

**Per l'insalata di gamberi e peperoni friggirelli:**

Togliere il carapace dai gamberi e nel frattempo saltare i peperoni friggirelli in padella con olio ben caldo. Saltare i gamberi in padella ben calda con olio.

**Presentazione:**

disporre nel piatto i peperoni friggirelli in modo irregolare e disporvi sopra i gamberi rossi. Mettere sul piatto qualche goccia di maionese di gamberi e qualche seme di sesamo nero a completare.

*Spirito Contadino\**