

Gianchetti lessati

Sintesi

- Tempo: 30 minuti
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 3 persone
- Gluten free

Ingredienti

- 3 etti gianchetti
- Olio
- Limone
- Sale

Procedimento

- Pulire i gianchetti dalle impurità senza acqua
- Mettere a bollire acqua e una robusta presa di sale
- Mettere nel colino 2 cucchiaini di gianchetti
- Immergere il colino qualche secondo
- Immergere nell'acqua gelata
- Condire con un'emulsione di olio, succo limone e sale