Casa di vita
DESPAR

Crudité di gamberi agli agrumi con aspretto di melagrana

Innamorati per… l'antipasto!

Un antipasto facile e veloce da preparare che ci introduce con tanto colore al menu di San Valentino.

Difficoltà: facile
Costo: medio
Preparazione: 15 minuti

Ingredienti
(per 2 persone)

6 gamberi rossi freschissimi
2 manciate di insalatina misticanza
50 g di chicchi di melagrana
mezzo finocchio
un'arancia non trattata
un limone non trattato
un cucchiaio di aceto di mele
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Procedimento

1. Pelare i gamberi e con l'aiuto di uno stuzzicadenti levare il budellino nero. Sciacquare le code ottenute e mettere le teste in una tazza o scodella.
2. Aggiungere alle teste un cucchiaio d'olio extravergine di oliva, una grattata di pepe, un cucchiaio di succo di limone, gli acini di melagrana e l'aceto di mele. Pestare il tutto con un mestolo di legno, meglio se avete a disposizione un mortaio. Una volta ottenuta una sorta di crema, filtrare e tenere in frigorifero.
3. Sbucciare l'arancia e ricavarne gli spicchi. Tagliare a dadini il finocchio e riporlo in un recipiente dove andranno aggiunti la misticanza e gli spicchi d'arancia. Condire l'insalatina con l'emulsione prodotta schiacciando le teste dei gamberi e con un pizzico di sale.
4. Pestare le code di gambero con un batticarne riponendole fra due fogli di pellicola in modo da ottenere una sorta di carpaccio.
5. Impiattare alternando l'insalatina ai gamberi e condire con un filo d'olio e con qualche zeste di buccia di limone.

Si consiglia di riporre in congelatore per 48 ore i gamberi prima di eseguire la ricetta. Se non siete amanti del pesce crudo, potete cuocere in padella le code per un paio di minuti e servirli accompagnati dall'insalatina.

VINO CONSIGLIATO

Spumante Prosecco Valdobbiadene
Superiore di Cartizze DOCG
Filar Tramiol

Disponibile nei punti vendita Despar,
Eurospar ed Interspar che trattano il prodotto

DESPAR EUROSPAR INTERSPAR