

Crudit  di gamberi



Ingredienti (per 1 porzione)

3 gamberi freschissimi
una manciata di insalatina misticanza
25 g di chicchi di melagrana
1/4 di finocchio
mezza arancia non trattata
mezzo limone piccolo
un cucchiaio di aceto di mele
olio extra vergine di oliva q.b.
pepe q.b.
sale

Procedimento

1. Pello i gamberi e con l'aiuto di uno stuzzicadenti levo il budellino nero. Sciacquo le code ottenute e metto le teste in una tazza o scodella.
2. Aggiungo alle teste un cucchiaio d'olio extra vergine di oliva, una grattata di pepe, un cucchiaio di succo di limone, gli acini di melagrana e l'aceto di mele. Pesto il tutto con un mestolo di legno, meglio se ho a disposizione un mortaio. Una volta ottenuta una sorta di crema, filtro e tengo in frigorifero.
3. Sbucco l'arancia e ricavo gli spicchi. Taglio a dadini il finocchio e lo ripongo in un recipiente dove andranno aggiunti la misticanza e gli spicchi d'arancia. Condisco l'insalatina con l'emulsione prodotta schiacciando le teste dei gamberi e con un pizzico di sale.
4. Pesto le code di gambero con un batticarne riponendole fra due fogli di pellicola in modo da ottenere una sorta di carpaccio.
5. Impiatto alternando l'insalatina ai gamberi e condisco con un filo d'olio e con qualche zeste di buccia di limone.