

ANTIPASTI E SNACK

Crudo di gamberi con cocomero

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 10 MINUTI DI MARINATURA



INGREDIENTI

GAMBERI 12
ANGURIA 2 fette
LIME 2
SPICCHIO DI AGLIO 1
CORIANDOLO 1 ciuffo
SRIRACHA VERDE facoltativo -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
SALE NERO (HAWAII)
PEPE NERO

Il crudo di gamberi con cocomero è un piatto semplice e delizioso, perfetto per una serata tra amici durante la quale si vuole stupire i propri ospiti! Avevate mai pensato di poter abbinare dei gamberi al cocomero? Questo è stato un vero e proprio esperimento ed il risultato è stato ottimo! Perciò abbiamo pensato di condividerlo con voi.

Con questo antipastino lascerete i vostri commensali a bocca aperta ma vedrete che la richiuderanno a breve in un sorriso di godimento. Un primo piatto da abbinare? A nostro avviso gli [spaghetti con le cozze](#) ci stanno benissimo!

PREPARAZIONE

- 1 Sgusciate i gamberi se li avete interi, quindi apriteli a libro con un'incisione sul dorso e rimuovete il budellino nero.



- 2 Appiattiteli leggermente schiacciandoli con il dorso del coltello e riuniteli in una pirofila.



- 3 Spremete il succo di un lime e mezzo, conservate una metà per la decorazione finale e

versatelo nella pirofila con i gamberi.



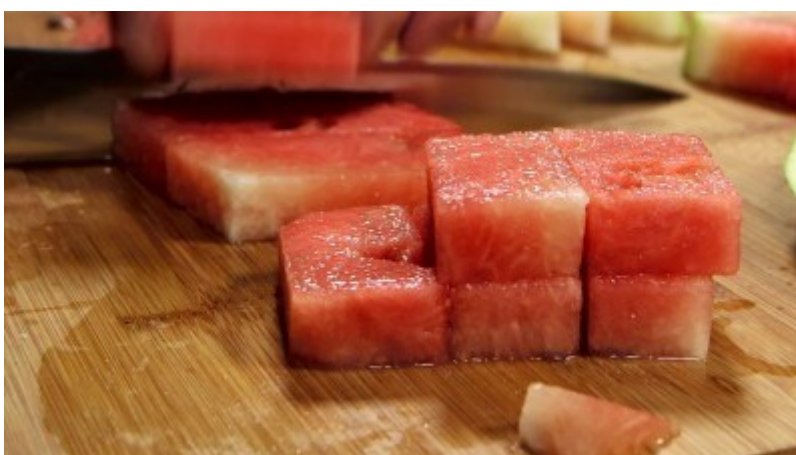
4 Aggiungete, inoltre, l'olio extravergine d'oliva, l'aglio affettato finemente, il coriandolo, il sale ed il pepe. Lasciate marinare per una decina di minuti.





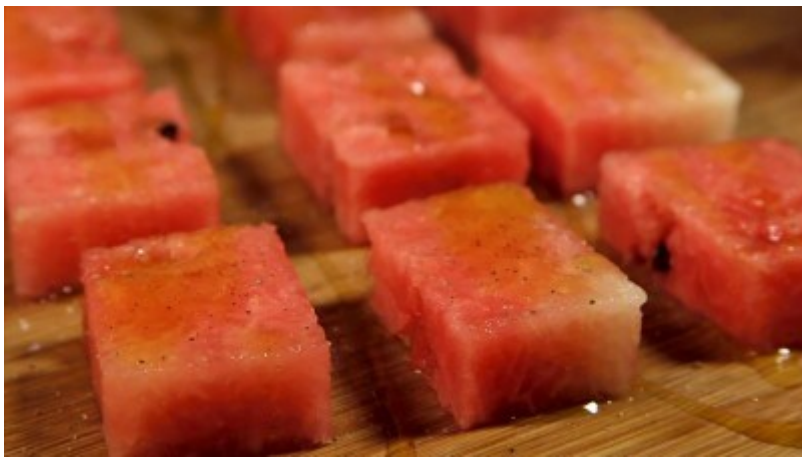
5 Nel frattempo preparate il cocomero: rimuovete la buccia e realizzate dei cubetti uguali

nella forma e nelle dimensioni.



6 Condite i cubetti di cocomero con olio extravergine, sale e pepe.





7 Adagiate su ciascun cubetto un gambero prelevato dalla marinata.



8 Affettate sottilmente il mezzo lime messo da parte e decorate ciascun cubetto con una fettina di lime.





9 Condite, infine, con granelli di sale nero e un filo di salsa sriracha a piacere. Servite l'antipastino freddo o a temperatura ambiente.

