

ANTIPASTI E SNACK

Pomodoro verde con salsa tzatziki e gamberoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Pomodoro verde con salsa tzatziki e gamberoni

INGREDIENTI

POMODORO VERDE grande - 1

GAMBERONI circa 500 g - 8

BASILICO

SEMI DI SESAMO NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PER LA SALSA TZATZIKI

CETRIOLI sbucciato - 1

YOGURT GRECO 170 gr

SPICCHIO DI AGLIO spremuti - 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare il pomodoro verde con salsa tzatziki e gamberoni, prima di tutto lavate e tagliate in quattro fette il pomodoro verde. Prendete le fette di pomodoro verde e fatele grigliare da entrambi i lati per pochi istanti, salate leggermente le fette di pomodoro.
- 2** Preparate a questo punto la salsa tzatziki nella seguente maniera: spuntate il cetriolo e strofinate con le parti tagliate le due estremità spuntate, in maniera tale da far fuoriuscire l'amarognolo all'ortaggio. Quindi sbucciate il cetriolo e grattugiatelo con una grattugia a fori grandi e strizzatelo con un panno pulito. Riunite lo yogurt greco e il cetriolo all'interno di un recipiente. Condite con l'olio extravergine d'oliva, l'aglio spremuto e un pizzico di sale e amalgamate bene il tutto, in maniera tale da formare la salsa.
- 3** A questo punto prendete i gamberoni, sciacquateli sotto l'acqua corrente fredda, sguusciateli ed eviscerateli, poi saltateli in una padella con un filo d'olio extravergine d'oliva per pochi istanti.
- 4** A questo punto tutti gli ingredienti sono pronti non vi resta altro che comporre il piatto. Posizionate all'interno dei piatti da portata da prima le fette di pomodoro verde grigliate. Cospargete le fette di pomodoro verde con la salsa tzatziki e infine mettete sopra ogni fetta di pomodoro e salsa due gamberoni. Guarnite con le foglioline di basilico e, i semi di sesamo neri e servite.