

SECONDI PIATTI

Carpaccio di gamberi rossi con paprica e zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

GAMBERI rossi - 8

ZUCCHINE 4

CIPOLLOTTI ROSSI di Tropea - 1

PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaino da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PER IL CONDIMENTO

ZENZERO 3 cm

LIMONE ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Lavate e spuntate le zucchine e tagliatele a cubetti. Saltate con il cipollotto tritato e 2 cucchiaini di olio.



- 2 Aggiungete 2 cucchiaini d'acqua. Lasciate tritolare per 10 minuti a fuoco medio.

Lavate i gamberi, apriteli per togliere il filamento nero e metteteli su un foglio di pellicola leggermente oliata. Batteteli delicatamente con il batticarne per appiattirli. Sistemateli in un piatto e insaporiteli con la paprica dolce.



3 Preparate un'emulsione con lo zenzero, il limone, l'olio, sale e pepe.



4 Servite i crostacei su uno strato di zucchine e nappate con la citronette allo zenzero.

Decorate il piatto con timo limonato tritato fresco e servite.