

ANTIPASTI E SNACK

## Fantasia di crudità e gamberetti in salsa di pomodoro

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### PER LA SALSA

450 g di pomodoro maturo  
2 fette di pancarrè ammollate nell'aceto  
bianco  
olio extravergine d'oliva  
pepe macinato  
sale q.b.

### PER LA GUARNIZIONE

200 gr di gamberetti  
verdure a piacere (cetriolo  
peperone giallo  
sedano bianco  
carote oppure finocchi  
insalata belga  
radicchio rosso...)

# PREPARAZIONE

**1** Tuffare i pomodori in acqua bollente per un minuto o due, a seconda del tipo di pomodori che usate..

Pelare i pomodori scottati, togliere i semini e farli a pezzettoni, quindi metteteli nel mixer (o nel boccale del frullatore ad immersione)

Ammollare il pane nell'aceto bianco, unirlo al pomodoro, aggiungere dell'olio, sale ed una macinata di pepe.

Frullare bene fino ad ottenere una bella crema.

Aggiustate di sale e pepe.



**2** Lavare, pulire e tagliare a julienne le verdure.

Sgusciare e togliere il budellino nero ai gamberetti, quindi lessarli in acqua bollente salata per 3 minuti, scolarli e farli raffreddare.

Preparate la composizione del piatto.

Versare la crema di pomodoro in un piatto, disporre le verdure a raggio, mettere nel

centro i gamberetti.

Condire con un giro di olio d'oliva ed una macinata di pepe.



