

SECONDI PIATTI

Gamberi con porro e belga agli aromi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Un piatto coreografico, ottimo per un invito, che però si prepara senza grandi difficoltà. Particolare la ricopertura del gambero con il porro.

INGREDIENTI

GAMBERONI 8 preferibilmente Black

Tiger) - 8

PORRI 1

INDIVIA BELGA 1

ARANCE ½

PEPERONI GIALLI ½

LIMONE 1

LIME 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) (delicato) - 6 cucchiari da tavola

SEMI DI SESAMO NERO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate l'insalata belga a strisce e mettetela a marinare con poco sale, pepe, olio extravergine d'oliva, succo d'arancia, succo e scorza di lime.



- 2 Tagliate il porro nel senso della lunghezza e ricavate 8 strisce che sbollenterete per 2 minuti in acqua salata.



- 3 Sgusciate i gamberi senza eliminare la testa e la coda, avvolgeteli nel porro dopo averli leggermente conditi.



- 4 Lasciateli marinare spruzzati di succo di limone per 10 minuti.



5 Cuoceteli alla griglia o sulla piastra per 3 minuti per parte.



6 Realizzate una dadolata di peperone giallo e sbollentatela in acqua salata.



- 7 Servite i gamberi bollenti su un mucchietto di insalata belga sgocciolata e terminate con il peperone. Condite con il sesamo pestato con poco sale.