

ANTIPASTI E SNACK

Gamberi in spuma di bitter all'arancia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *5 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Gamberi in spuma di bitter all'arancia: aperitivo e finger food insieme! Una maniera ideale per aprire la strada ad un menù di pesce oppure per arricchire un buffet ricercato...

INGREDIENTI

GAMBERI 15
BITTER ROSSO 100 ml
ARANCE 3
ZENZERO 3 cm
SALSA TABASCO o salsa piri piri -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
SALE ROSSO
SALE DI MALDON
PEPE NERO macinato fresco -

PREPARAZIONE

- 1 Spremete due arance e trasferite il succo in uno shaker insieme a del ghiaccio ed al Sanbittér.



- 2 Chiudete lo shaker e incominciate a shakerare.

Filtrate il cocktail e trasferitelo in un sifone, caricate il sifone con la prima cartuccia di idrogeno, agitatelo e mettetelo da parte.



- 3 In una padella fate scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere la radice di zenzero tagliata in due o tre pezzi.



- 4 Quando l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete le code dei gamberi senza guscio e senza budellino nero e lasciatele cuocere per pochi minuti; insaporite con sale e pepe.



- 5 Tagliate al vivo metà dell'arancia rimasta: tagliate le due calotte, appoggiatela sul piano e con un coltello affilato, tagliate la buccia con tutta la pellicina bianca seguendo la forma naturale dell'agrume. Rimuovete la buccia solo a metà agrume.



- 6 A questo punto tagliate gli spicchi incidendo all'interno delle pellicine che solitamente dividono uno spicchio dall'altro.



- 7 Ricavate delle fettine sottili dalla metà arancia alla quale avete lasciato la buccia.

Prendete delle coppe, passate un pezzetto di zenzero e la buccia d'arancia sul bordo della coppa, quindi intingetelo nel sale rosso così che questo rimanga incollato.



8 Agitate nuovamente il sifone e sifonate il cocktail montato nelle coppe appena preparate.



9 Decorate ciascuna coppa con una fettina d'arancia.

Appoggiate ciascuna coppa su di un vassoio e ultimate la composizione con spicchi d'arancia tagliati al vivo conditi con qualche goccia di Tabasco o salsa piri piri e qualche fiocchetto di sale, i gamberi saltati precedentemente in padella e stecchini da finger food.

