

SECONDI PIATTI

Gamberoni al pepe di Guinea

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

GAMBERONI 16

PEPE DI GUINEA IN GRANI 5

ARANCE 1

POMPELMO 1

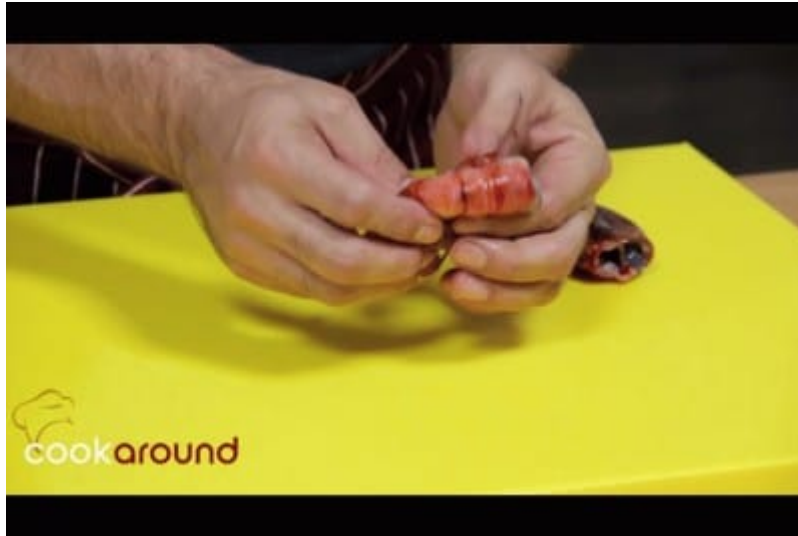
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

I **gamberoni al pepe di Guinea** sono una rivisitazione dei classici gamberi al sale e pepe tipici della cucina cinese. Abbiamo voluto reinterpretare questo piatto aggiungendo il pepe di Guinea: un pepe dal chicco allungato e dal sapore leggermente piccante e fruttato. I gamberoni al pepe di Guinea non è un piatto complicato, gli ingredienti sono pochi, eppure si basa tutto sull'equilibrio tra i vari componenti...Una parola per descriverlo? Delizioso! Un primo perfetto da abbinare? [Linguine zenzero e vongole!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Rimuovete la testa ed il carapace ai gamberoni, quindi sfilate il budellino nero.



- 2 Fate scaldare un giro d'olio in una padella di ferro e quando sarà ben caldo, adagiatevi i gamberoni.



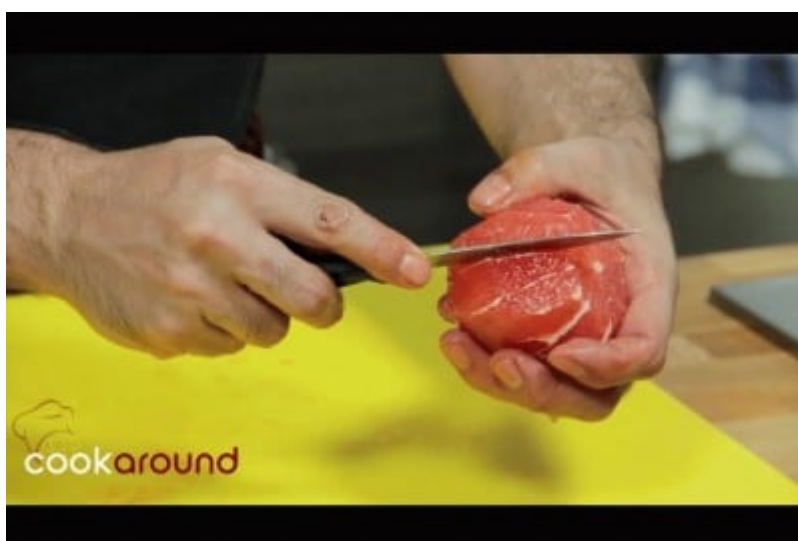
- 3 Quando un lato dei gamberoni sarà ben rosolato, girateli dall'altra parte per portarli a cottura, quindi rimuoveteli dal fuoco.

Pestate qualche grano di pepe di Guinea in un mortaio e distribuitene una generosa quantità sui gamberoni.





4 Tagliate gli spicchi al vivo del pompelmo rosa e dell'arancio.



5 Impiattate i gamberoni accompagnandoli con gli spicchi degli agrumi.

Condite gli agrumi con un giro d'olio e con del sale e servite in tavola.



NOTE

Il pepe di Guinea è in realtà un "finto" pepe, un lontano parente del vero pepe (*Peper nigrum*), è piccante e fruttato ed il suo aroma si avvicina un po' al cardamomo, con cui è imparentato. La pianta è originaria delle coste dell' Africa. La pianta appartiene alla famiglia del cardamomo, i fiori sono simili alle orchidee ed hanno colore rosa o giallo. I frutti contengono i semi (il pepe di Guinea appunto) che sono di colore marrone-rossastro all'esterno, con polpa bianca. I semi, che vengono anche detti "grani del Paradiso", vengono anche utilizzati in miscele di spezie e per aromatizzare distillati e birra. Il pepe di Guinea come abbiamo visto ben si abbina ai crostacei, ma pestato è ottimo con verdure e carne rossa. Il meglio di sé lo dà in special modo con le ostriche.