

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di gamberi e frutta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 2 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

GAMBERONI 20

KIWI VERDE 2

ARANCE 2

MELE 1

PESCHE 1

POMPELMO ROSA 1

ALLORO 2 foglie

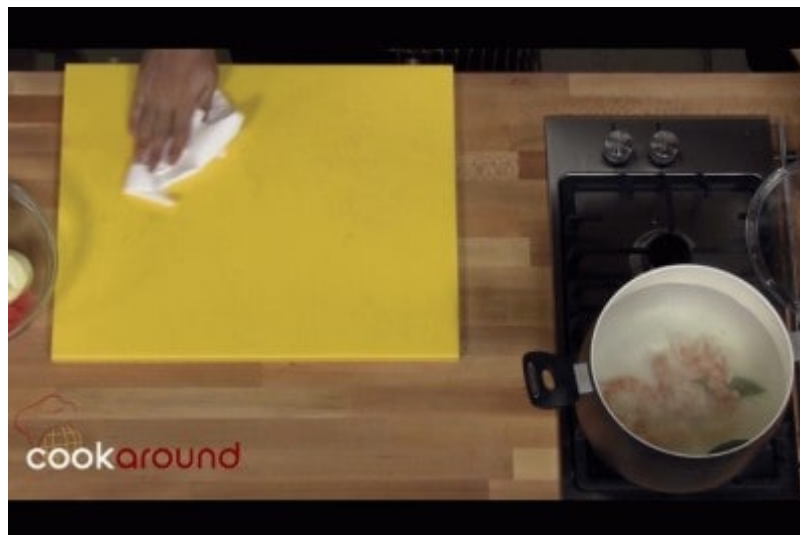
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE NERO (HAWAII)

L'insalata di gamberi e frutta ha tutto ciò che serve per colpire la vostra fantasia. E' facile e veloce, si prepara in pochissimo tempo; è gustoso e colorato, presenta una vivacità di sapori che non si ricerca spesso nella cucina di casa ed è un insolito e sorprendente antipasto in grado di stupire i vostri ospiti. Delicatamente, mare e terra danno il via a una danza di sapori a cui abbiamo dato un piccolo tocco di classe in più, con il sale nero delle Hawaii, di grande presenza scenica, ricco di carbone attivo e dal gusto amaro con sfumature di affumicato.

PREPARAZIONE

- 1 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua con due foglie d'alloro e sale, quindi tuffatevi i gamberoni sgusciati lasciandoli scottare per un paio di minuti.



- 2 Riempite una ciotola d'acqua ghiacciata, scolate i gamberi e tuffateli nell'acqua ghiacciata.



3 Ricavate il succo da un'arancia e trasferitela in una ciotolina.



4 Sbucciate e tagliate la pesca e la mela a dadini, i kiwi a fette e ricavate degli spicchi a vivo da un pompelmo e da un'arancia; raccogliete tutta la frutta in un'insalatiera.



- 5 Prelevate i gamberi dall'acqua ghiacciata, tamponateli con della carta assorbente e trasferiteli nell'insalatiera insieme alla frutta; salate adeguatamente.



- 6 Dedicatevi, ora, alla salsa di condimento: emulsionate in una ciotolina dell'olio con il succo d'arancia preparato in precedenza, regolate di sale.



- 7 Condite l'insalata di frutta e gamberoni con l'emulsione appena realizzata, quindi lasciate riposare il tutto per qualche minuto affinché si possa insaporire ulteriormente.



8 Servite l'insalata in un vassoio da portata ultimando il piatto con del sale nero delle Hawaii



NOTE

Il sale nero dell' India è un tipo di sale che ha origine dalle rocce vulcaniche e a questo deve il suo retrogusto che ricorda vagamente lo zolfo. E' ricchissimo di fluoro e viene usato moltissimo nella preparazione dei chutney, delle salse e nella cucina ayurvedica. Il sale nero di Cipro viene estratto dal mare dell' omonima Isola e viene arricchito con carbone vegetale ottenuto dalla combustione di legni profumati, quali betulle, salice o tiglio. E' molto apprezzato per il suo potere detossinante e si sposa bene con il pesce e le frittture, oltre che essere particolarmente indicato per la decorazione finale.