

ANTIPASTI E SNACK

Tartare di gamberetti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

GAMBERETTI sgusciati - 400 gr

LIMONE succo - 1

SENAPE DI DIGIONE 1 cucchiaino da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE NERO (HAWAII)

La **tartare di gamberetti** non solo ha un aspetto delicato, ma anche il gusto è una delizia che si approfondisce forchettata dopo forchettata. Presenza scenica, perfetta da portare in tavola all'interno di un menù elegante e ricercato all'insegna però della semplicità. Un primo elegante e di classe da abbinare a questo antipasto? Provate la ricetta del [risotto con le mazzancolle!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la tartare di gamberetti, tritateli una volta sgucciati al coltello fino a ridurli ad un trito molto fine simile ad una pasta.



- 2 Spremete il limone e trasferitelo in una ciotola.



- 3 Unite alla ciotola la senape e l'olio; sbattete leggermente per ottenere un'emulsione.



4 Unite alla ciotola i gamberetti tritati e lasciateli riposare per almeno 30 minuti.



5 Impiattate la tartare utilizzando, se preferite, un coppa pasta per conferirgli una forma più regolare.

Ultimate il piatto con un bel giro d'olio extravergine d'oliva e del sale nero.