

ANTIPASTI E SNACK

Tortino di zucchine con mousse di gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un antipasto caratterizzato da un connubio di sapori delicati: il gambero, le zucchine e la panna. Questa ricetta è di facile esecuzione ma di grande effetto, quindi vi consiglio di utilizzarla per stupire i vostri ospiti.

INGREDIENTI

ZUCCHINE 2
GAMBERETTI sgusciati - 160 gr
RICOTTA 240 gr
PANCETTA (TESA) 40 gr

PER LA SALSA

PANNA PASTORIZZATA 100 ml
GAMBERETTI 50 gr
TIMO 2 rametti

PER IL FONDO DI GAMBERETTI

SPICCHIO DI AGLIO 2
CARAPACI DI CROSTACEI dei gamberetti -
PASSATA DI POMODORO

PREPARAZIONE

1 Prendete le zucchine ben lavate e ripulite dalle estremità e tagliatele a fette per la lunghezza, se volete potete aiutarvi per questa operazione con una mandolina.

Nel frattempo avrete messo sul fuoco una griglia e, quando questa sarà bella rovente, grigliatevi le zucchine.



2 Una volta ben grigliate, trasferitele in un frullatore o un mixer e riducetele in purea.

Sgusciate, ora, ben bene i gamberetti, non preoccupatevi se le code si dovessero spezzare poichè la polpa dei gamberetti va sminuzzata al coltello.



3 Armatevi ora di un bel mortaio e schiacciatevi dentro i gusci vuoti dei gamberetti.



4 Trasferite i gusci in un pentolino insieme ad aglio e pomodoro e mettete il tutto sul fuoco per ottenere un fondo rosso che vi servirà per realizzare la salsa d'accompagnamento.



5 Unite, a questo punto, alla purea di zucchine i gamberetti, la pancetta e la ricotta.



6 Aggiungete, quindi, la panna per legare il composto.



7 Distribuite il composto appena ottenuto in stampini, vanno bene anche quelli monouso, e portate la temperatura del vostro forno a 180°C.

Collocate gli stampini su di una teglia nella quale verserete dell'acqua così da poter cuocere le tortine in forno a bagnomaria per circa 30-35 minuti.



8 Nel frattempo preparate la salsa d'accompagnamento ai tortini: frullate la panna con il fondo rosso che avrete già preparato ed aromatizzate il tutto con un po' di timo fresco.



9 Sfornate i tortini e disponeteli nei piatti su un fondo di salsa.