

ANTIPASTI E SNACK

Crudo di gamberi con cocomero

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 10 MINUTI DI MARINATURA



Il crudo di gamberi con cocomero è un piatto semplice e delizioso, perfetto per una serata tra amici durante la quale si vuole stupire i propri ospiti! Avevate mai pensato di poter abbinare dei gamberi al cocomero? Questo è stato un vero e proprio esperimento ed il risultato è stato ottimo! Perciò abbiamo pensato di condividerlo con voi.

Con questo antipastino lascerete i vostri commensali a bocca aperta ma vedrete che la richiederanno a breve in un sorriso di godimento. Un primo piatto da abbinare? A nostro avviso gli [spaghetti con le cozze](#)

ci stanno benissimo!

INGREDIENTI

GAMBERI 12

ANGURIA 2 fette

LIME 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

CORIANDOLO 1 ciuffo

SRIRACHA VERDE facoltativo -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

SALE NERO (HAWAII)

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Sgusciate i gamberi se li avete interi, quindi apriteli a libro con un'incisione sul dorso e rimuovete il budellino nero.





2 Appiattiteli leggermente schiacciandoli con il dorso del coltello e riuniteli in una pirofila.



3 Spremete il succo di un lime e mezzo, conservate una metà per la decorazione finale e versatelo nella pirofila con i gamberi.



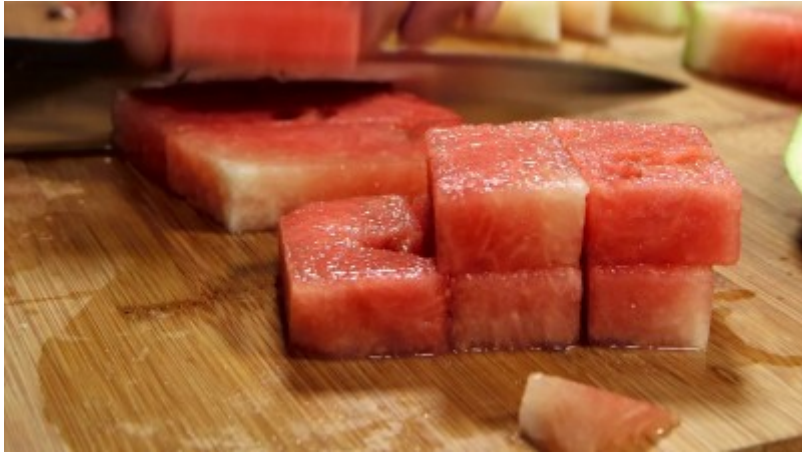


4 Aggiungete, inoltre, l'olio extravergine d'oliva, l'aglio affettato finemente, il coriandolo, il sale ed il pepe. Lasciate marinare per una decina di minuti.





- 5 Nel frattempo preparate il cocomero: rimuovete la buccia e realizzate dei cubetti uguali nella forma e nelle dimensioni.



6 Condite i cubetti di cocomero con olio extravergine, sale e pepe.





7 Adagiate su ciascun cubetto un gambero prelevato dalla marinata.



8 Affettate sottilmente il mezzo lime messo da parte e decorate ciascun cubetto con una fettina di lime.





9 Condite, infine, con granelli di sale nero e un filo di salsa sriracha a piacere. Servite l'antipastino freddo o a temperatura ambiente.

