

ANTIPASTI E SNACK

Fantasia di crudità e gamberetti in salsa di pomodoro

di: *Minnie67*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER LA SALSA

450 g di pomodoro maturo
2 fette di pancarrè ammolate nell'aceto
bianco
olio extravergine d'oliva
pepe macinato
sale q.b.

PER LA GUARNIZIONE

200 gr di gamberetti
verdure a piacere (cetriolo
peperone giallo
sedano bianco
carote oppure finocchi
insalata belga
radicchio rosso...)

PREPARAZIONE

1 Tuffare i pomodori in acqua bollente per un minuto o due, a seconda del tipo di pomodori che usate..

Pelare i pomodori scottati, togliere i semini e farli a pezzettoni, quindi metteteli nel mixer (o nel boccale del frullatore ad immersione)

Ammollare il pane nell'aceto bianco, unirlo al pomodoro, aggiungere dell'olio, sale ed una macinata di pepe.

Frullare bene fino ad ottenere una bella crema.

Aggiustate di sale e pepe.



2 Lavare, pulire e tagliare a julienne le verdure.

Sgusciare e togliere il budellino nero ai gamberetti, quindi lessarli in acqua bollente salata per 3 minuti, scolarli e farli raffreddare.

Preparate la composizione del piatto.

Versare la crema di pomodoro in un piatto, disporre le verdure a raggio, mettere nel

centro i gamberetti.

Condire con un giro di olio d'oliva ed una macinata di pepe.



