

ANTIPASTI E SNACK

Gamberi rosa in bisque

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

300 g di gamberi rosa
2 spicchi di aglio
prezzemolo qb
sale qb
olio evo qb
10 pomodorini datterini
1 cucchiaino di concentrato pomodoro
vino bianco per sfumare
peperoncino
pane di grano duro
salsa al prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Quello che propongo oggi è un antipasto di pesce che mi auguro consideriate originale, soprattutto nelle modalità di "degustazione".

Il piatto è composto da una "semplicissima" bisque di gamberi, molto "concentrata" e

quindi dal sapore "intenso", servita bollente ed accompagnata con degli spiedini di gamberi e cubetti di pane

aromatizzati all'olio da "cuocere" al momento nel liquido caldo.

Per prima cosa separate le teste dei gamberi dal corpo e tirate via l'intestino (obbligatorio levarlo perché oltre che sgradevole risulta amaro in bocca alterando il sapore dolce e delicato di questi crostacei), una volta puliti sciacquateli rapidamente sotto l'acqua corrente e metteteli da parte.

Lavate i pomodorini e tagliateli a pezzetti, preparate la zuppa mettendo a scaldare 2 cucchiaini d'olio in un tegame antiaderente, una volta caldo unite 2 spicchi d'aglio ed un minuto dopo tutte le teste dei gamberi, lasciatele andare a fuoco medio per 7/8 minuti finché non vedete che cominciano a dorarsi, sfumatele con il vino bianco e lasciatele evaporare bene.

Una volta che il vino sarà evaporato aggiungete i pomodorini datterini ed un cucchiaino di concentrato di pomodoro, coprite completamente le teste con dell'acqua, aggiungete un pò di prezzemolo e lasciate cuocere finché il brodo non si sarà ridotto di poco più della metà.

Prendete lo schiacciapattate e pressate le teste, conservate in una boule il liquido ottenuto che sarà molto "concentrato", unitelo al resto della zuppa e filtratela con un passino correggendo di sale ed aggiungendo un pizzico di peperoncino.

Tagliate delle fette di pane e ricavatene tre cubetti regolari per commensale, fateli dorare in una padella con un filo d'olio extravergine di oliva.

Se non vi disturba il sapore, una volta cotto il pane aromatizzatelo con uno spicchio di aglio.

Prendete un bastoncino di legno per spiedini, tagliatelo a metà e mettetelo alternativamente prima un gambero ed a seguire un cubetto di pane (lo spiedino deve essere costituito da 3 cubetti di pane e tre gamberi).

Portate a bollire la bisque, messa da parte in precedenza, servitela bollente in una cocotte ed aggiungete diverse gocce di salsa al prezzemolo, adagiateci accanto lo spiedino di gamberi e servite immediatamente (la bisque deve essere bollente per consentire di cuocere i gamberi quando li intingete al suo interno per qualche secondo)...buon appetito!