

ANTIPASTI E SNACK

Gamberoni al vapore al profumo di agrumi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 5 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I gamberoni al vapore al profumo di agrumi subiscono una cottura light che vi permetterà di fare il bis senza troppi scrupoli! L'acqua aromatizzata è un tocco di classe, il profumo del piatto è intenso e ricorda le atmosfere d'Oriente. È un antipasto semplicissimo ma i risultati sono stupefacenti! Di certo è un piatto che si sposa in maniera perfetta a una cena di classe e chic, ma non crediate che sia difficile da realizzare. Ci riuscirete, ne siamo certi, anche se non siete molto esperti sicuramente avrete tantissimi complimenti da chi lo assaggerà! Seguite i nostri consigli e sarà ottimo!

INGREDIENTI

GAMBERONI 12

ARANCE 2

LIME 1

POMPELMO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

VALERIANA

SALE DI MALDON

PREPARAZIONE

- 1 Riempite la parte bassa di una vaporiera d'acqua. Aggiungete un'arancia tagliata in quattro, il lime tagliato in quattro ed il pompelmo.

Chiudete la vaporiera e fate prendere bollore cosicché l'acqua aromatizzata inizi a sviluppare del vapore.





2 Nel frattempo pulite i gamberoni, togliete loro il carapace conservando la testa e la codina e rimuovete l'intestino.

Adagiate i gamberoni sul cestello della vaporiera e metteteli in cottura non appena ci sarà del vapore.

Coprite la vaporiera e lasciate cuocere per circa 5 minuti o fino a che la polpa dei gamberoni cambierà colore diventando d'un bianco opaco.



- 3 Nel frattempo preparate la vinaigrette per condire i gamberoni: riunite in una ciotola la spremuta di un' arancia, dell'olio extravergine di oliva, un pizzico di sale ed emulsionate con una forchetta fino a che non otterrete una sorta di crema.



- 4 ù



- 5 Spegnete il fuoco sotto la vaporiera, prelevate i gamberoni e serviteli su di un letto di valeriana, spicchi di agrumi tagliati a vivo e condendoli con la vinaigrette appena realizzata.

