

ANTIPASTI E SNACK

Gamberoni al vapore di tè e vaniglia

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I **gamberoni al vapore di tè e vaniglia** rientrano in un contesto di cucina rinnovata, dove tecniche classiche come la cottura al vapore si uniscono a dettagli freschi e ricercati come l'acqua aromatizzata! E' un antipasto delizioso e a differenza di quel che si crede, davvero semplice da realizzare al meglio!

INGREDIENTI

GAMBERONI 12
VANIGLIA 1 bacca
PEPERONI falda - 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
PEPERONCINO VERDE 1
TÈ IN FOGLIE 2 cucchiaini da tè
CETRIOLI 1
LIME 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta dei **gamberoni al vapore di tè e vaniglia**, mettete sul fuoco la parte bassa di una vaporiera colma d'acqua e lasciate prendere calore.

Nel frattempo incidete nel mezzo la bacca di vaniglia, prelevate i semini, metteteli da parte e unite la bacca nella vaporiera sul fuoco.



2 Prendete una falda di peperone, rimuovete i semi e i filamenti bianchi e tagliatela a listarelle fini.



- 3 Quando vedete che l'acqua bolle aggiungete due cucchiaini di tè in foglie e rimettete il coperchio sopra alla pentola.



- 4 Pulite i gamberi togliendo il carapace ad eccezione della testa e della codina e rimuovendo il budellino. Adagiate i gamberoni sul cestello della vaporiera, inserite il cestello sulla parte bassa della vaporiera, chiudete con un coperchio e lasciate cuocere per circa 5 minuti a fuoco spento, solo grazie alla presenza del vapore sprigionato.



- 5 Nel frattempo preparate il condimento: prendete il peperoncino rosso, incidetelo e

togliete tutti i semi interni, lavatelo e tagliatelo finemente e aggiungetelo alla falda di peperone.



- 6 Prendete il cetriolo, pulitelo, tagliatelo in quarti, levate i semi e tagliatelo molto finemente e mettete da parte.





- 7 Pulite dai semi interni anche il peperoncino verde, tagliatelo finemente e aggiungetelo al cetriolo.



- 8 Ora, prendete i semi di vaniglia messi da parte, aggiungetevi dell'olio extravergine di oliva, il succo di lime, sale ed emulsionate con una forchetta.





- 9 Servite i gamberoni su di un letto realizzato con le verdure preparate in precedenza e condite con la vinaigrette alla vaniglia.

Salate e servite immediatamente.



CONSIGLIO

Posso usare anche i surgelati?

Perde parecchio la ricetta, ma se non hai la possibilità di prenderli freschi, vanno bene anche i

surgelati.

Adoro i gamberoni, hai altre ricette da consigliarmi?

Certo, prova questi [spiedini](#) di gamberoni al forno, sono ottimi!