

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di gamberi e frutta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **2 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

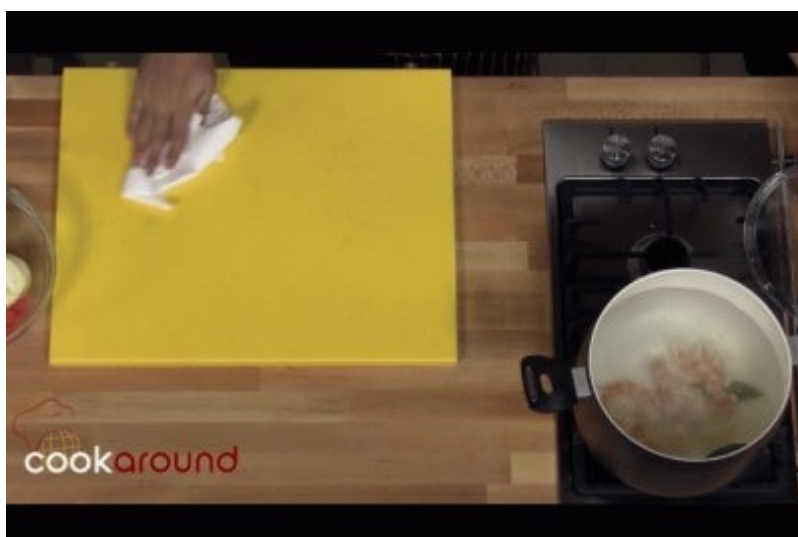
GAMBERONI 20
KIWI VERDE 2
ARANCE 2
MELE 1
PESCHE 1
POMPELMO ROSA 1
ALLORO 2 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE NERO (HAWAII)

L'insalata di gamberoni e frutta ha tutto ciò che serve per colpire la vostra fantasia. E' facile e veloce, si prepara in pochissimo tempo; è gustoso e colorato, presenta una vivacità di sapori che non si ricerca spesso nella cucina di casa ed è un insolito e sorprendente antipasto in grado di stupire i vostri ospiti.

Delicatamente, mare e terra danno il via a una danza di sapori a cui abbiamo dato un piccolo tocco di classe in più, con il sale nero delle Hawaii, di grande presenza scenica, ricco di carbone attivo e dal gusto amaro con sfumature di affumicato.

Preparazione

- 1 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua con due foglie d'alloro e sale, quindi tuffatevi i gamberoni sgusciati lasciandoli scottare per un paio di minuti.



- 2 Riempite una ciotola d'acqua ghiacciata, scolate i gamberi e tuffateli nell'acqua ghiacciata.



3 Ricavate il succo da un'arancia e trasferitela in una ciotolina.



4 Sbucciate e tagliate la pesca e la mela a dadini, i kiwi a fette e ricavate degli spicchi a vivo da un pompelmo e da un'arancia; raccogliete tutta la frutta in un'insalatiera.



5 Prelevate i gamberi dall'acqua ghiacciata, tamponateli con della carta assorbente e trasferiteli nell'insalatiera insieme alla frutta; salate adeguatamente.



- 6** Dedicatevi, ora, alla salsa di condimento: emulsionate in una ciotolina dell'olio con il succo d'arancia preparato in precedenza, regolate di sale.



- 7** Condite l'insalata di frutta e gamberoni con l'emulsione appena realizzata, quindi lasciate riposare il tutto per qualche minuto affinché si possa insaporire ulteriormente.





8 Servite l'insalata in un vassoio da portata ultimando il piatto con del sale nero delle Hawaii



Note