

Katsu sando ai gamberi

Ingredienti:

- 300 g di gamberi
- 1 lime
- 1 spicchio di zenzero fresco
- 1 mazzetto di erba cipollina
- aglio in polvere
- 1 cucchiaino di maizena
- sale e pepe
- 1 uovo
- mix sesamo bianco e nero
- 1 carota a rondelle
- 1 cipolla a spicchi
- olio di semi per friggere

Procedimento

Prendete i gamberi, dividete la testa dal corpo e pulite le code dal carapace e dal budello.

Con le teste fate una bisque: fate rosolare le teste con aglio, cipolla e carote, coprite con ghiaccio e prolungate la cottura. Filtrate il tutto e fate ridurre fino a che risulti densa.

Fate raffreddare la bisque ed aggiungetela alla maionese fatta in casa.

Ora frullate le code di gambero in un mixer con erba cipollina, buccia di lime, un po' di zenzero grattugiato, sale, pepe e un uovo.

Private della crosta il pan brioche, farcite con una dose generosa di gamberi e spalmate anche i bordi. Sigillate con i semi di sesamo e friggete in olio bollente.

Tagliate il katsu sando a metà per la lunghezza e servitelo con la maionese al gambero.

Catalana di gamberi esotica

Ingredienti:

- 8 gamberoni
- 6 fogli di carta di riso
- 2 fette di ananas
- 1 avocado maturo
- 8 pomodorini rossi
- 1 cipolla rossa
- basilico o coriandolo fresco
- olio per friggere
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Procedimento

Sbollentate i gamberoni puliti e sgusciati in poca acqua salata per un minuto e fateli raffreddare.

Frullate l'avocado con un qualche goccia di limone e aggiustatelo di sale.

Tagliate a dadini le 2 fette di ananas, in 4 i pomodorini e uniteli ai gamberi e alla julienne di cipolla rossa e condite con olio, sale e pepe. Ora aggiungete il basilico.

Tagliate i fogli di carta di riso in 4 con le forbici e friggeteli per pochi secondi in olio bollente.

Scolateli e farciteli con crema di avocado e catalana di gamberi e servite.

Spaghetti ai gamberi rossi

Ingredienti:

- 250 g di spaghetti
- 500g di gamberi rossi
- 1 carota
- ½ cipolla bianca
- ½ costa di sedano
- 30 ml di vodka
- olio EVO q.b.
- qualche rametto di prezzemolo
- concentrato di pomodoro q.b.
- aglio uno spicchio
- 10 cubetti di ghiaccio

Procedimento

Per prima cosa pulite i gamberi rimuovendo testa, carapace e intestino. Dalle teste, inoltre, eliminate gli occhi, altrimenti il risultato finale sarà amaro.

Fate un soffritto con sedano, carote e cipolla a pezzetti. Una volta rosolato il tutto, aggiungete i carapaci dei gamberi, sfumate con la vodka e profumate con buccia di limone. Una volta che l'alcool sarà sfumato, aggiungete immediatamente del ghiaccio a cubetti per generare uno shock termico immediato. Quando il ghiaccio si sarà sciolto, aggiungete un po' di concentrato di pomodoro. Portare a bollore il tutto e fate cuocere per 15 minuti circa a fuoco medio.

Togliete il prezzemolo e inserite il tutto all'interno di un frullatore a bicchiere e frullate il tutto alla massima potenza per circa 2 minuti. Setacciate il tutto aiutandovi con un colino a maglia fina per eliminare eventuali impurità.

Nel frattempo, pulite i gamberi dal budello, tagliateli a tocchetti e conditeli con olivo sale pepe e buccia di limone.

Cuocete la pasta per circa $\frac{3}{4}$ del tempo di cottura.

Finite di cuocere in padella con la bisque. Arrotolate gli spaghetti con un mestolo e una forchetta per creare dei vortici, servite con i gamberi crudi.

Ravioli gamberi e limone

Ingredienti:

- 200 g di farina
- 2 uova grandi a pasta gialla
- 300 g di ricotta
- 2 limoni
- 8 gamberoni
- sedano
- carote
- cipolla
- aglio
- concentrato di pomodoro 1 cucchiaino
- ghiaccio una ciotola

Procedimento

Pulite i gamberoni: separate le teste dal corpo, dal corpo eliminate il budello con delle pinzette e mettete in frigo.

Fate cuocere la bisque: fate rosolare le verdure aggiungete le teste e le bucce dei gamberoni. Aggiungete un po' di concentrato di pomodoro e coprite con ghiaccio. Fate cuocere per circa 40 Min. Filtrate il tutto e fate addensare ancora sul fuoco.

Preparate la pasta all'uovo: impastate uova e farina e formate una palla, fatela riposare in frigo mezz'ora.

Ora stendete una sfoglia larga e sottile con la sfogliatrice per pasta, farcite con la ricotta aromatizzata con sale pepe e abbondante buccia di limone. Disponete al centro della sfoglia una cucchiainata generosa di ricotta e chiudete con un coppapasta molto grande. Devono risultare ravioli monoporzione.

Ora cuocete in acqua bollente salata per alcuni minuti, scolate e ripassate i ravioli in padella con la bisque. Servite con tartare di gamberoni e buccia di limone grattugiata.

Bavarese al latte di mandorla e more

Ingredienti:

- 300 ml panna fresca liquida
- 300 ml latte di mandorle 300 ml
- 150 g zucchero a velo
- 8 g gelatina in fogli
- aroma alla mandorla amara 1 cucchiaino

Per l'aspic alle more

- 300 g di more
- 400 ml di succo di mela
- 20 g di gelatina in fogli
- 20 g di zucchero
- menta per decorare
- succo di ½ limone
- un disco di pan di Spagna già pronto

Procedimento

A parte in una ciotola ponete i fogli di gelatina in acqua fredda per 10 minuti o finché non saranno ammorbiditi, intanto scaldate 50 ml di succo di mela e poi versatelo in una ciotola.

Ora scolate bene con un colino i fogli di gelatina e strizzateli. Scioglieteli nella ciotola con il succo caldo, unite lo zucchero e mescolate con una spatola per ottenere un composto liscio senza grumi. Versate ora il restante succo a temperatura ambiente, unite il succo di limone filtrato e mescolate la miscela. Prendete lo stampo da budino della capacità di 165 ml ciascuno, e versate un po' di liquido che andrete a far rassodare in frigorifero per almeno 15 minuti o finché la gelatina non avrà preso corpo. Fate uno strato di more e ricoprite con il liquido e fate raffreddare.

Per la bavarese al latte di mandorla: iniziate ponendo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti o finché non si sarà ammorbidita. Intanto versate la panna e il latte di mandorla in un pentolino, unite l'estratto di mandorle amare e fate scaldare a fuoco dolce il composto, fate sfiorare il bollore. Aggiungete lo zucchero e una volta tiepida, la gelatina ben strizzata. Fate raffreddare e aggiungete il liquido al latte di mandorla all'aspic di more e fate rassodare in frigorifero. Chiudete con un disco di pan di Spagna leggermente inumidito con del succo di mela e servite.