
Gamberi al vapore

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Ottimo metodo di cottura per mantenere il sapore del cibo, e il risultato è piaciuto particolarmente anche per il delicato profumo del timo oltre che del Marsala. Dal blog [La piccola casa](#)

Mi piace la cottura al vapore, mi porta a pensare che mantenga maggiormente il sapore del cibo oltre a mantenerne maggiormente le proprietà del cibo rispetto alla cottura a contatto o in acqua (temperature diverse e molte sostanze sono solubili in acqua), così quando ho trovato questa decina di [Gamberi di Santa Margherita](#), che la Fra aveva comprato in pescheria, ho deciso di prepararli per l'appunto al **vapore aromatizzato** con del **timo**, cresce spontaneo nel monte di [Portofino](#) (abbinamento territoriale) e **Marsala**. Per la preparazione ho usato come al solito il doppio cestello di legno (si vede nella foto – quello dei ravioli al vapore cinesi), sistemando un po' d'acqua, il marsala e due rametti di timo nel **Wok**. La cottura è stata veloce e devo dire che il risultato mi è piaciuto particolarmente, anche alla Fra, gusto delicato con profumi di timo in evidenza.

Ingredienti 10 Gamberi di Santa Margherita 2 rametti di timo 1 bicchierino di marsala Acqua (meglio quella imbottigliata per via del cloro) Cestello di legno per la cottura al vapore Wok (io ho quello di Ikea) Versare nel Wok due dita d'acqua, il bicchierino di marsala e aggiungere i ramoscelli di timo, mettere quindi su fuoco non troppo vivace. Nel cestellino di legno sistemare 5 gamberi per ogni ripiano, chiudere col suo coperchio, e quando l'acqua nel wok bolle, inserirlo dentro il Wok. Cuocere per circa 5 minuti, con l'aiuto di una pinza, sistemare quindi 5 gamberi per piatto. Accompagnare con un bel bianco fresco, magari un **Pigato**. Dal blog [La piccola casa](#)