
Gamberoni rossi marinati

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Passion fruit e lime sono gli ingredienti che renderanno unico il nostro antipasto. Dal blog [La piccola casa](#)

Questa ricetta l'ho preparata alcuni giorni fa, l'avevo letta su un libro interamente dedicato ad **Aimo e Nadia**, ve lo consiglio ci sono molte ricette interessanti di questi due fantastici cuochi, ma ho ripromesso di prepararla vista la semplicità e la genialità. L'unica variante che ho apportato è il tipo di pepe e l'aggiunta di un po' di succo di lime fresco. Il risultato è stato sublime! Dei gamberi profumatissimi, gustosi e mando a dirlo spariti in un attimo! Un antipasto di sicuro effetto che lascerà a bocca aperta i vostri commensali. Ecco quindi la ricetta per preparare questi ottimi gamberi rossi marinati con frutti della passione e lime. Mi raccomando l'importanza della materia prima, i gamberi devono esseri freschissimi, meglio quelli nostrani liguri. **Ingredienti per 6 persone** Gamberoni rossi 6 Olio evo 2 cucchiaini **per la marinata** Mirepoix di sedano, carota e cipolla 3 cucchiaini mezzo spicchio d'aglio tagliato a fettine basilico 2 foglie il succo di mezzo lime alloro mezza foglia prezzemolo 2 rametti lemon grass 1 cucchiaino zenzero fresco grattugiato 10 grammi vino bianco secco mezzo bicchiere **per il succo di frutto della passione** frutti della passione 3 zenzero grattugiato 10 gr un pizzico di zucchero sale marino pepe di Sechuan **Preparazione** Mettere in una casseruola tutte le verdure, gli aromi e il vino e portare a ebollizione, togliere dal fuoco e fare raffreddare, quindi filtrare al cinese. Sgusciare i gamberi ed eliminare l'intestino (il budellino nero), sistemarli in un contenitore e ricoprire con la marinata e il succo di lime, chiudere e far riposare in frigorifero per 20 minuti. dividere a metà i frutti della passione, raccogliere la polpa in una terrina, conservare da parte i gusci, aggiungere lo zenzero (ginger) e lo zucchero per eliminare l'aspro del frutto della passione. Togliere i gamberi dalla marinata, condirli con il sale, il pepe e l'olio. Riempire i gusci con il succo della passione e inserirvi dentro ognuno un Gambero. Versare del sale grosso su di un piatto e sistemarci sopra i gusci con i gamberi, il sale grosso aiuterà a tenerli fermi senza farli rovesciare da un lato. Dal blog [La piccola casa](#)