

---

# Nido di verdure con gamberi

**Autore:** Massimiliano Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Da una favola per bambini e dalla fantasia di un appassionato di cucina, nasce l'idea di un antipasto goloso e gustoso. Dal blog [La piccola casa](#)**

Ed ecco promessa l'ultima ricetta che ho preparato per gli antipasti. Questa volta l'idea m'è venuta inventando una favola per la mia piccola principessa Ginevra. Le avevo chiesto di provare ad immaginare un mondo capovolto, un mondo strano e fantastico dove gli uccelli volano sott'acqua e i pesci nidificano sugli alberi, lei guardandomi interessata mi ha chiesto "E... come sarebbero fatti i nidi dei gamberi?" In quel preciso istante mi è venuto in mente che avrei potuto preparare dei nidi per i gamberi, e in un battibaleno avevo la ricetta pronta in testa. È pazzesco come alle volte l'ispirazione per qualcosa ci viene nei momenti più impensabili. Accadeva quando scrivevo le canzoni per il mio complesso e lo stesso mi capita ora per le ricette...

Ecco quindi come preparare questa che viene direttamente dal mio "Mondo Capovolto": i gamberi nel loro nido di verdure.

## Ingredienti per 4 persone

8 gamberi  
un cetriolo  
una carota  
una costa di sedano  
Aceto balsamico di Modena  
succo di lime  
olio evo  
sale e pepe  
Prezzemolo per decorare

Pulire i gamberi eliminando le teste, non buttatele via perché ci potete preparare un ottimo brodo o una bisque, quindi sgusciare la coda e aiutandosi con il coltello incidere il dorso ed eliminare il budello nero che potrebbe dare un gusto amarognolo. Cuocerli quindi al vapore per alcuni minuti, aromatizzando l'acqua con il succo di mezzo lime.

Pelare la carota e tagliarla alla julienne nel senso della lunghezza, pelare il cetriolo e tagliarlo alla julienne nel senso della lunghezza avendo l'accortezza di fermarsi prima della parte con i semi. Tagliare pure la costa di sedano allo stesso modo e condire le verdure con poco olio, sale e pepe. Trasferire un po' delle verdure in ogni coppetta quindi con una forchetta girarle, come per prendere gli spaghetti, sino a formare un piccolo nido, all'interno del quale metterete 3 o 4 gamberi cotti precedentemente. In un biberon versare un po' d'olio extra vergine di oliva e la metà di aceto balsamico, agitare bene quindi versarlo sopra i gamberi, aggiungere quindi qualche ramoscello di prezzemolo fresco per decorare.

Buon appetito a tutte e tutti!