
Nido di verdure con gamberi e vinaigrette

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Il finger food è il cibo che si mangia con le mani, senza forchette o bastoncini. Provate a gustare in questo modo il piatto che vi proponiamo questa settimana. Attenzione però a non macchiarvi.

Immaginiamo un mondo capovolto dove gli uccelli nuotino sott'acqua e i gamberi fabbricano nidi. Raccontando una favola è nata l'ispirazione di questa ricetta: Gamberi in 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 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 a julienne nel senso della lunghezza, pelare il cetriolo e tagliare anche lui a julienne nel senso della lunghezza avendo l'accortezza di fermarsi prima della parte con i semi. Tagliare pure la costa di sedano a julienne, condire le verdure con poco olio sale e pepe. Trasferire un po' delle verdure in ogni coppetta quindi con una forchetta girarli, come per prendere gli spaghetti, sino a formare un piccolo nido, mettere all'interno 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 versare sopra i gamberi la vinaigrette, aggiungere quindi qualche ramoscello di prezzemolo fresco per decorare.