
Gamberoni cotti alla piastra con salsa ai passion fruits e carambola (star Fruit)

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Ho preparato questo velocissima ma davvero gustoso antipasto la prima volta per il cenone di capodanno. Ha avuto così successo che da allora l'ho ripresentato già altre volte.

E' davvero semplice da cucinare, una ricetta che si prepara tranquillamente in una decina di minuti, ma davvero gustosa, saporita e soprattutto profumata.

Trovo che l'agro dolce del passion fruits e della carambola si sposi maniera perfetta con i gamberi in particolare se preparati alla piastra. La cottura veloce ed ad alta temperatura dei gamberi ne conserva il sapore mantenendoli morbidi. Io ho aggiunto anche un po' di pepe ma non è strettamente necessario. E poi portare in stella un piatto con tante belle stelle golose da sempre una marcia in più :-)

Ecco quindi la semplice e veloce ricetta per preparare questi ottimi gamberoni cotti alla piastra con salsa ai passion fruits e carambola:

Ingredienti per 4 persone

8 Gamberoni
2 passion fruits
una carambola (star fruit)
sale e pepe
Olio evo
succo di limone

Aprire in due i passion fruits quindi con un cucchiaino raccogliere la polpa e metterla in una ciotolina, tagliare a fette la carambola in modo da ottenere tante stelle, quindi spremere una paio nella ciotola, aggiungere un cucchiaio d'olio e un po' di succo di limone quindi mescolare per bene.

Pulire i gamberoni eliminando la teste e le "gambe" quindi inciderli per il senso della lunghezza, eliminare il budello nero centrale, salarli e peparli a piacere dalla parte della polpa. Cuocerli per un minuto sulla piastra rovente.

Sistemare i gamberi sul piatto bagnando la polpa con un po' della salsa ai passion fruit precedentemente preparata, quindi decorare con una o due fette a forma di stella di carambola.

Buon appetito a tutte e tutti!