

---

## Gamberi e scampi con fagiolini e paté mediterraneo

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**Un'insalata di crostacei leggera, gustosa e di facile e veloce preparazione, con capperi, pomodori secchi e succo di lime per dare freschezza. Dal blog La piccola casa**

Adoro tutto ciò che è mare, ve ne sarete sicuramente accorti, se si fa un conteggio di tutte le ricette che ho pubblicato finora in oltre 5 anni, sono circa 700..., la stragrande maggioranza è a base di pesci o prodotti del mare in generale. Molto spesso mi piace provare a cucinare pesci un po' diversi, magari meno conosciuti, ma sempre gustosi e soprattutto con un ottimo rapporto qualità prezzo, altre volte mi piace invece, per così dire..., lasciarmi andare con gamberi, scampi e crostacei in genere come per la ricetta di oggi.

Questa volta l'idea era quella di fare un piatto leggero ma gustoso, saporito ma semplice da preparare a base di gamberi e scampi. Due crostacei simili in parte ma molto diversi nel gusto. Ho pensato di unirli ai dei fagiolini lasciati un po' indietro nella cottura e quindi un po' più croccanti, e per insaporire il tutto ho optato per un ottimo paté di capperi di Pantelleria e pomodori secchi. Per dare un po' di freschezza al tutto ho poi aggiunto un po' di succo di lime, che oltre all'acidità apporta anche il suo caratteristico profumo. Un piatto davvero veloce da preparare ma ricco di gusto, molto colorato e ci ricorderà un po' l'estate.

Una nota importante: le code di gambero e di scampi devono essere crude e non precotte, se le comprate surgelate.

Ecco quindi la ricetta per queste ottime code di scampi e gamberi con fagiolini e paté di pomodori secchi e capperi di Pantelleria.

### **Ingredienti per due persone:**

200 grammi di code di scampi crudi

300 grammi di code di gamberoni crudi

300 grammi di fagiolini

un cucchiaino di paté di pomodori secchi e capperi di Pantelleria

succo di lime

mezzo cucchiaino di zucchero di canna

sale

olio evo

pepe

Lavare e spuntare i fagiolini, quindi farli sbollentare in acqua leggermente salata per circa 5 minuti, quindi aggiungere gli scampi e i gamberi e cuocere per un altro minuto. Scolare il tutto e farlo andare in padella con alcuni cucchiai d'olio extra vergine di oliva con il paté di pomodori secchi e capperi di Pantelleria, il succo di un lime e lo zucchero; far andare per un paio di minuti e aggiungere pepe a piacere. Servire al centro dei piatti e buon appetito a tutte e tutti!

---

Dal blog [La piccola casa](#)