



THERME MERAN
TERME MERANO

Spiedino di gamberi alla griglia con salsa bisque di gamberi e insalata esotica

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Per lo spiedino:

- 1 kg gamberi

Per la salsa bisque di gamberi:

- 50 g di farina tostata
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 200 ml di cognac
- 150 g di burro
- 1 scalogno
- 1 spicchio di aglio
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- carapaci di gamberi
- 30 g di erbe aromatiche miste (salvia, rosmarino ecc.)
- 2 cucchiari di concentrato di pomodoro
- 2 cucchiari di acqua
- sale e pepe q.b.

Per l'insalata esotica:

- 100 g cetrioli
- 100 g mango
- 100 g papaya
- 100 g avocado
- 100 g sedano
- 2 cipolle di tropea
- succo di 1 limone
- sale e pepe q.b.
- olio d'oliva extra vergine

PREPARAZIONE PER LO SPIEDINO

Pulire i gamberi tagliando i carapaci lungo la schiena, sgusciarli e conservarli per la salsa, eliminare il filo nero all'interno, infilarli in uno spiedo e cuocerli alla griglia avendo cura di girarli quando risultino ben dorati su un lato evitando di cuocerli troppo per non renderli stopposi.



THERME MERAN
TERME MERANO

PREPARAZIONE PER LA SALSA BISQUE DI GAMBERI

In una casseruola rosolare nell'olio e metà del burro lo scalogno, la carota, il sedano e lo spicchio d'aglio tagliati grossolanamente, aggiungete i carapaci dei gamberi precedentemente conservati e le erbe aromatiche, fateli rosolare e spruzzate con la farina, fate tostare il tutto, aggiungete il concentrato di pomodoro e bagnate con la metà del cognac, lasciate evaporare e aggiungete l'acqua, portate ad ebollizione e lasciate cuocere per 1 ora o almeno fino a che il volume sarà ridotto della metà e la salsa avrà una giusta consistenza, passate tutto al setaccio e aggiustate di sale e pepe secondo il proprio gusto e lontano dal fuoco unire il resto del burro e del cognac.

PREPARAZIONE PER L'INSALATA ESOTICA

Pelare i cetrioli, tagliarli a metà e con un cucchiaino eliminare i semi interni, pelare ed eliminare il nocciolo del mango e dell'avocado, pelare ed eliminare i semi della papaya, eliminare le foglie del sedano e lavarlo con cura, tagliare il tutto a dadini di circa mezzo cm, tagliare la cipolla di Tropea a julienne fine, condire il tutto con olio extra vergine d'oliva, sale, pepe e succo di limone.

SERVIZIO

In un piatto posizionare gli spiedi di gamberi grigliati, cospargere di salsa bisque di gamberi, a fianco adagiarvi l'insalata esotica, guarnire con del prezzemolo tritato e uno spicchio di limone.

Buon appetito!

@ Stefano Cecco