



PANINO AL GAMBERO

Ingredienti

400 gr. di gamberi
500 gr. di pomodoro ramato
200 gr. di anguria
320 gr. di stracciatella
40 gr. di germogli di rucola
Olio, sale, pepe q.b.
3 limoni
2 arance
Basilico, alloro, timo q.b.
2 spicchi di aglio
20 gr. di capperi
10 gr. di acciughe

Procedimento

Sbollentare i gamberi in acqua bollente per 20 secondi in base alla dimensione e passarli subito in acqua e ghiaccio.

Scolare e condire con olio, sale, pepe, scorza di arancia e basilico.

Sbollentare i pomodori dando una piccola incisione e poi passarli in acqua e ghiaccio, eliminare la buccia del pomodoro e tagliare a quadrettini.
Condire con olio, sale e aglio intero.

Preparare un olio aromatico con capperi, acciuga, basilico, timo, limone e arancia.
Marinare l'anguria tagliata a cubetti con olio, sale, pepe, succo di limone, scorza di arancia e alloro.

Tagliare il panino a metà e dalla base mettere un po' di olio aromatizzato, la stracciatella, l'anguria marinata, la tartare di pomodoro, i gamberi, l'olio aromatizzato e, infine, i germogli di rucola.