



ZUPPA CALDA DI PISELLI AL PROFUMO DI MENTA E GAMBERI ROSSI

Ingredienti

1 Kg di piselli
200 ml di olio extravergine di oliva
n. 10 foglie di menta fresca
n. 30 gamberi rossi, belli, grossi e sgusciati
succo di 2 arance
fior di sale e pepe bianco

Procedimento

Fare sbianchire in acqua bollente e salata i piselli per 3 min circa poi passarli in acqua e ghiaccio per far fissare bene la clorofilla quindi separarli dall'acqua. Togliere una piccola parte e frullare i rimanenti con olio extravergine d'oliva; passare al setaccio e lasciarli in caldo.

Frullare 100 ml di olio extravergine di oliva con le foglie di menta e lasciar decantare l'olio.

Fare marinare i gamberi rossi nel succo di arancia con un po' di olio extravergine di oliva e fior di sale.

Mettere la zuppa in piatti fondi e al centro sistemare i gamberi marinati.
Condire con olio profumato alla menta e servire.