



Ricetta N. RE001246

Registrata in data 06 Apr 2017 alle ore 15:22

da DOMENICO CICE

Girasole di asparagi e gamberetti al curry

Un girasole che proviene dalla terra del sole e profuma di asparagi e gamberetti al curry

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 1 persone

n.1 girasole de la Fabbrica de la pasta di Gagnano
pomodorini in conserva La Fiammante
1/2 scalogno
asparagi selvatici q.b.
n.3-4 gamberi per porzione
n. 1 cucchiaino di curry
n. 8-10 pinoli
olio e.v.o.
timo
n.1 cucchiaino di lime
pepe

Preparazione

Appassire mezzo scalogno con un filo d'olio, aggiungere 7-8 pomodorini in conserva, lasciar cuocere in padella, aggiungere sale, un pizzico di timo e frullare il tutto.

In un'altra padella saltare 4-5 pomodorini e gli asparagi in pezzetti di 3 cm circa.

Tostare i pinoli.

Diluire in un cucchiaino di lime un cucchiaino di curry, rosolare delicatamente i gamberetti e saltarli in ultimo con il lime e curry e un pizzico di pepe.

Intanto cuocere il girasole.

Unire i pomodorini e gli asparagi con i gamberetti e saltarli insieme con un po' di acqua di cottura (2 cucchiaini circa).

Servire in questo modo: sul fondo del piatto mettere la crema di pomodorini, adagiarvi sopra il girasole al cui interno adagiamo i gamberi e gli asparagi.

Ultimare con pinoli e un po' di timo.