



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000043

Registrata in data 24 Nov 2015 alle ore 14:55

da MIMMO DE GREGORIO

GAMBERETTI DI NASSA DI CRAPOLLA GRATINATI SU FOGLIA DI LIMONE

lungo le coste della nostra penisola esistono almeno quattro "grotte dei gamberi", famose tra i subacquei e popolate da uno speciale gamberetto rosa dal lungo rostro, il parapandolo (Plesionika Narval). Lo ritroviamo in Liguria, sotto il promontorio di Portofino, a Filicudi e all'Argentario, ma uno dei nuclei più consistenti si individua sulla costa meridionale della Penisola di Sorrento. Un susseguirsi di falesie, anfratti, strapiombi e spaccature: è questo il suo habitat ideale. Animale fotofobico e sociale, ama riunirsi in sciame di varie decine di individui all'imboccatura delle grotte, creando l'effetto di una nuvola rosa vibrante. La predilezione per questi ambienti rende il gamberetto rosa molto difficile da pescare con le reti. Per questa ragione, il nucleo dei pescatori che si raccoglie intorno ai borghi di Marina del Cantone, Torca e Sant'Agata sui due Golfi, sul lato "selvaggio" della penisola sorrentina, da sempre utilizza un sistema alternativo alle reti, antico, ma altrettanto efficace: la nassa.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

- Olio extra vergine di oliva dop Penisola Sorrentina
- sale q.b.
- pepe q.b.
- 12 foglie di limone .
- 50 g di pane cafone grattugiato
- 400 g di gamberetti di Crapolla
- prezzemolo q.b.
- 1 limone massese (femminiello)

Preparazione

Pulire i Gamberetti, privarli del guscio come pure la testa, condirli con olio extra vergine di oliva dop penisola sorrentina, sale, pepe e prezzemolo. Sistemarli a piccoli mucchietti su ogni foglia di limone, aggiungendo un pizzico di pane cafone grattugiato. Prendete una teglia, preferibilmente di cotto, ed ungerla con un filo d'olio. Adagiate le foglie e cuocere in forno a 180° per circa 6-8 minuti. Infine servirli con una spruzzata di limone.

Vino consigliato

COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO AZ. MARISA CUOMO