



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000752**

**Registrata in data 06 Ago 2016 alle ore 19:45**

**da TEAM COSTA DEL CILENTO**

## Trilogia di gamberi rossi di Sicilia

Il socio del Team Costa del Cilento Vincenzo Menechino, chef e padron del ristorante Bellantonio di Battipaglia ci dedica una bellissima ricetta per un antipasto a base di gamberi rossi di Sicilia.

Tempo di preparazione: 35 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per il panino di semi  
n. 4 panini ai semi di sesamo  
240 g gamberi di salvia  
30 g zucchine  
5 g olio extravergine  
1 g prezzemolo tritato  
2 g spinacino foglie  
sale e pepe bianco

Per i gamberi al vapore  
240 g gamberi di Sicilia  
100 g avocado  
150 g olio extravergine  
3 g succo di limone  
1 g prezzemolo tritato  
sale e pepe

Per i gamberi croccanti  
200 g gamberi  
2 g erba cipollina  
40 g nocciole tritate  
8 g rucola  
20 g concassé pomodoro  
sale e pepe

### Preparazione

Preparate il ripieno del panino, sgusciando i gamberi e tritandoli al coltello.

Condite con sale pepe e prezzemolo e modellateli in forma di un cilindro aiutandovi con la pellicola.

Abbattere per circa dieci minuti in negativo.

Tagliate le zucchine dello spessore di circa un cm, condite con olio, sale e pepe e scottartele in forno per circa 4 minuti 180°C.

Comporre il panino alternando delle foglie di spinacino, le zucchine e la tartare di gamberi e chiudete aiutandovi con uno stecchino di bambù.

Preparare la crema di avocado frullando con olio extravergine di oliva, sale pepe e succo di limone.

Sbollentare i gamberi in acqua bollente e privarli del sguscio completamente, poi condirli con una citronette e del prezzemolo tritato.

Per la quenelle di gamberi invece, tritare gli stessi e condirli con olio, sale, pepe, ed erba cipollina.

Modellateli dandogli una forma regolare, per poi passarli nella granella di nocciole.

Successivamente friggerle in olio caldo a 160°C per alcuni minuti.

Componete il piatto, disponete prima il panino, poi la crema di avocado con i gamberi al vapore e terminate con il letto di rucola sul quale adagerete la crocchetta di gamberi e la concaseea di pomodoro.