



Ricetta N. RE000738

Registrata in data 25 Lug 2016 alle ore 15:14

da DON ALFONSO 1890



Veli di cipolla cotti sotto la cenere con gamberetti, lardo d'Irpinia ed olive nere

Un antipasto caldo che solleticherà tutti i sensi.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 12 persone

Ingredienti per 12 porzioni

1,8 kg cipolle bianche (12 cipolle da 150 g cadauna)

1,5 kg sale grosso

400 g cenere

600 g gamberetti

70 g olive nere tritate

n.12 foglie prezzemolo fritto

160 g lardo

100 g salsa al prezzemolo

n.12 pz croccante di cipolla

n.12 pz croccante di gamberi

n.12 pz veli croccanti di cipolla

Preparazione

Cuocere le cipolle in forno ricoperte di sale e cenere per 1 ora e mezza a circa 180°.

Lasciar raffreddare e svuotarle, ricavando così solo una sorte di scrigno.

Condire i gamberetti con olio, sale ed olive nere tritate.

Farcire le cipolle ed infornare a 180° per un paio di minuti. (Fare attenzione affinché i gamberetti non cuociano troppo!!!)

Porre la cipolla ripiena in fondo a destra del piatto di portata (quadrato) ed adagiarvi sopra il lardo, il croccante di cipolla e la fogliolina di prezzemolo fritto.

Al centro del piatto disporre i veli croccanti di cipolla ed infine, in alto a sinistra la salsa al prezzemolo.

Terminare il piatto cospargendo il tutto con il croccante di gamberi.