

COCKTAIL DI GAMBERI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- code di gamberi (500g)
- pomodori ciliegini (200g)
- menta fresca (2g)
- pepe
- Caprino (125g)
- valeriana (100g)

Come si prepara

Separate i busti dei gamberi dalle code, sciacquate queste ultime sotto acqua corrente e fatele bollire per cinque minuti in acqua salata.

Sgusciatele, conditele con olio, sale, pepe e lasciatele riposare per un po'.

In una scodella impastare tra loro i caprini, lavorateli aggiungendo 2 cucchiari di olio d'oliva, salate e pepate a piacere.

In una ciotola a parte tritate la menta e aggiungetela alla crema di formaggio.

Lavate e asciugate i pomodorini e tagliateli a metà.

Lavate e asciugate la valeriana e tenetela da parte.

Accomodate sul fondo di ogni coppetta qualche pomodorino tagliato e distribuitevi sopra la crema di caprino aromatizzata alla menta.

Terminate con i gamberi conditi e decorate con un ciuffo di valeriana.

Difficoltà: 1

Tempo: 30

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale



Valore energetico

97 kcal
406 kJ

Tags

san valentino, afrodisiaca, pesce, occasioni speciali, creativa, new, freddi, gamberi