

Gamberoni alla catalana

Un piatto da servire come antipasto o come piatto unico: misticanza, cipolla rossa di tropea e pomodori tondi, questo l'accompagnamento perfetto per esaltare il sapore di questi delicati crostacei.

Leggero e facile da preparare anche grazie ai forni combinati convezione vapore con touch screen MILLENNIAL!



20'



4 persone

Lista ingredienti

20 gamberoni
6 pomodori tondi maturi
2 cipolle rosse di tropea
100 g olio extra vergine di oliva
0,5 lt latte intero
20 g prezzemolo
Q. b. sale
Un limone
50 g misticanza

Procedimento per i gamberoni alla catalana

Per prima cosa prendere i gamberoni, staccare le teste e togliere il carapace, quindi cucinare in forno ed abbattere immediatamente.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	ESSICAZIONE
1	90°	5'	/	100%	V5	/

Svuotare poi le teste dalla polpa togliendo la parte inferiore con le zampe e risciacquare accuratamente infine asciugare con un rapido passaggio in forno.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	ESSICAZIONE
1	115°	4'	/	0%	V5	ON

Lavare i pomodori e praticare un' incisione a croce sul lato opposto a quello del picciolo, infornare usando le indicazioni della tabella ed immergere immediatamente in acqua fredda. Procedere pelando i pomodori, tagliarli in 4 spicchi ed eliminare la parte interna, tenendo solo la polpa esterna.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	ESSICAZIONE
1	95°	4'	/	100%	V5	/

Pelare le cipolle, tagliarle ad anelli ed immergere gli anelli nel latte per circa 30 minuti, questa operazione renderà la cipolla più digeribile, restituendola più delicata al palato e allo stomaco.

Procedimento per la salsa al prezzemolo

Per preparare la salsa, lavare ed asciugare il prezzemolo, metterlo in una caraffa con l'olio, un pizzico di sale ed il succo di limone e frullare il tutto con un frullatore ad immersione.

Impiattamento

Per impiattare distribuire nel piatto piano alcune foglie di misticanza e disporre in circolo 5 filetti di pomodoro rovesciati, come se fossero un fiore, poi condire le code di gambero con un cucchiaino di salsa al prezzemolo e inserirle intercalate con i filetti di pomodoro. Scolare dal latte ed asciugare la cipolla, posizionando alcuni anelli sul piatto.

Per concludere posizionare al centro del piatto due teste di gamberoni in posizione verticale e guarnire il piatto con un po' di salsa al prezzemolo.

Consigli dello Chef

In alternativa sostituire la misticanza con della rucola e aggiungere delle olive taggiasche per dare un sapore più intenso al piatto.