
Barchette di avocado e gamberetti

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Alcuni anni or sono, durante l'ennesima trasferta in qualche parte del del mondo, avevo assaggiato delle barchette di avocado, così tornato a casa cercai di elaborarne la ricetta prendendo spunto anche da vari libri; questa è l'ultima versione (mi verrebbe da dire "release"...)

Ingredienti (4 persone) 2 avocado freschi possibilmente biologici 1 scalogno 5-10 semi di cardamomo zenzero 300 g di gamberetti piccoli sgusciati (a Genova li chiamiamo gobbetti) 4 mazzetti di rucola 4 fettine di zucchine o cetrioli 1 lime 1 mazzo di prezzemolo (meglio quello riccio) Fate sbollentare in acqua i gamberetti, i semi di cardamomo e un pezzetto di zenzero grattugiato (circa 0.5 cm), nel mentre preparate la salsa di avocado in questa maniera: tagliate a metà gli avocado (per il lungo); con un cucchiaino, levato il grosso nocciolo sferico, levate delicatamente la polpa che metterete in frullatore con lo scalogno e il succo di lime (è importante mettere subito il lime in modo che la polpa non diventi scura). Conservate le 4 bucce, serviranno per creare le barche; frullate delicatamente sino a che la salsa sarà omogenea, travasate e conservate in frigo. Tagliate a julienne sottile la rucola (precedentemente lavata) e disponetela a specchio su 4 piatti; fate una miscela di 3/4 salsa di avocado con 3/4 dei gamberi e riempitene le 4 bucce degli avocado, con i rimanenti gamberi create su di ogni barchetta il classico "castello a poppa" degli antichi velieri. Alternate le barchette una per piatto e in ognuna infilate al centro della salsa uno stuzzicadenti al cui estremo superiore avrete infilzato una fettina di zucchino (o cetriolo) in modo da simulare una vela. Con la restante salsa create per ogni piatto una piccola montagnetta sopra la rucola davanti alla barchette in modo da simulare uno scoglio e piantateci un po' di prezzemolo (imita una palma... attenzione però che il limone fa appassire molto presto il prezzemolo). Sembra complicata ma la ricetta è rapida e molto decorativa. La crema di avocado va bene con moltissimi altri piatti, tipo cuscus, pollo, pesce al vapore o come ripieno per i pomodorini ciliegini .