Insalata tiepida

Autore: Marianna Fabianelli
Fonte: Città Nuova

Un piatto semplicissimo, di grande effetto e, soprattutto, molto gustoso.

Un piatto semplicissimo, di grande effetto e, soprattutto, molto gustoso. Si prepara in pochissimo tempo e risolve in poche mosse l’antipasto per un pranzo importante a base di pesce, ma potrebbe essere un’idea per un secondo leggero ed equilibrato oppure un contorno ricco e saporito, ma, perché no, un piatto unico per un pranzo mordi e fuggi.

Ingredienti per 4 persone

3 carciofi piccoli e morbidi, 500 grammi di gamberi, 120 grammi di parmigiano, succo di 1 limone, prezzemolo tritato, 1 spicchio di aglio, ¼ di cipolla piccola, foglie di sedano, ½ limone, q.b. di sale e di pepe bianco.

Preparazione

Lavare e mondare i carciofi e lasciarli in acqua acidula (parte di acqua e parte di succo di limone). Nel frattempo lavare con cura i gamberi sotto un getto d’acqua fresca, metterli in un tegame, coprirli di acqua aromatizzata con sale grosso, uno spicchio d'aglio, qualche foglia di sedano e di prezzemolo, uno spicchio piccolo di cipolla e mezzo limone. Accendere il fuoco e, quando l’acqua prenderà bollore, spegnere la fiamma. Una volta cotti eliminare il carapace, la testa e il budellino intestinale.

Affettare i carciofi molto sottilmente e preparare le scaglie di parmigiano.

In un piatto da portata mettere le fette di carciofi, i gamberi ancora tiepidi, se necessario scaldarli a bagnomaria, e le scaglie di parmigiano. Condire con olio, succo di limone e sale, macinare del pepe bianco e spolverare di prezzemolo tritato, portare immediatamente in tavola.