Carciofi con gamberi e capesante

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un antipasto che può essere preparato in anticipo ed eventualmente riscaldato al momento, al profumo di porto bianco e succo di lime. Dal blog [La piccola casa](#)

Si tratta di un piatto davvero semplice da preparare, veloce e che può essere preparato con anticipo ed eventualmente intiepidito al momento; oltretutto ora è anche stagione di carciofi e quindi è più semplice trovare tutti gli ingredienti. Non è poi necessario utilizzare le capesante fresche (anche se sicuramente meglio) ma si possono tranquillamente impiegare quelle surgelate, lo stesso vale per le code di gambero. Ho quindi profumato il piatto con dell'ottimo porto bianco, lo trovo meno "aggressivo" rispetto al marsala e ho dato un minimo di acidità con del succo di lime, il cui profumo si sposa in maniera perfetta con i gamberi. Vi lascio un semplice consiglio/trucco per avere dei carciofi croccanti e verdi: versateli poco alla volta in padella in modo da non abbassare la temperatura, in realtà un consiglio che va bene con molte altri tipi di ingredienti. Ecco quindi la semplice e veloce ricetta per preparare questi ottimi carciofi con capesante e gamberi al porto bianco e succo di lime:

Ingredienti per due persone 4 carciofi 200 grammi di code di gambero non troppo grandi una dozzina di capesante prezzemolo tritato fresco olio extra vergine di oliva il succo di mezzo lime sale e pepe Pulire i carciofi eliminando parte del gambo, le foglie esterne più dure e le punte, quindi tagliarli a metà, eliminare la barbetta interna, metterli a bagno in acqua acidulati per lavarli, quindi asciugarli e tagliarli a fette. Sgusciare i gamberi e pulire le capesante (se fresche) eliminando la sacca con la sabbia. Versare un paio di cucchiai d'olio evo in padella, quindi incominciare a far andare i carciofi aggiungendone pochi alla volta in modo da non abbassare troppo la temperatura, rimarranno così più croccanti, una volta aggiunti tutti i carciofi, bagnare con un po' di porto bianco e aggiungere un cucchiaio di prezzemolo tritato fresco, portare avanti la cottura per qualche minuto quindi aggiungere i gamberi, le capesante, ancora un goccio di porto e il succo del lime, salare e pepare a piacere quindi far saltare in padella per un paio di minuti al massimo. Trasferire al centro dei piatti, io in questo caso li ho usati a barchetta ma logicamente vanno bene anche quelli quadrati o rotondi. Buon appetito a tutte e tutti con questa ricetta per un delizioso antipasto di carciofi con gamberi e capesante! Dal blog [La piccola casa](#)