

Rubriche > Gli annunci

RUBRICA

Il Dispari PROFESSIONISTI
DILA APS
a cura di
Bruno Mancini

D'ISCHIA
L'ARTE
AFSA



Natalia Costa & Lucio Filisdeo - Arte culinaria

Antipasto di gamberoni – Entrada fria de camarão



Antipasto di gamberoni – Entrada
fria de camarão

INGREDIENTI:

500 gr di gamberoni sgusciati
30 gr di sottaceti
2 cucchiaini di ketchup
1 cucchiaino di salsa worcester
sale
pepe

PER GUARNIRE:

qualche foglia di lattuga
24 uova di quaglia cotte
12 olive nere denocciolate

PREPARAZIONE:

Mescolate in una terrina i
gamberoni sbollentati e uniti con i
sottaceti tagliati a pezzetti.
Condite il tutto con un'emulsione

di ketchup, succo di limone, salsa
worcester, sale e pepe.

Disponete l'antipasto in un piatto
da portata e guarniteli con della
lattuga tagliata a listarelle.
Decorate con le uova di quaglia
cotte e le olive.

Legenda valida per tutte le ricette

- Gli ingredienti delle ricette sono sempre per 4-6 persone.
- Con cucchiaino si intende quello da minestra.
- Il cucchiaino è quello da tè.
- La tazza è quella a tè.
- La tazzina è quella da caffè.
- Le temperature di cottura sono espresse in gradi centigradi.
- Gli ingredienti: verdure, frutta,

carne e pesce sono sempre già
mondati, se non diversamente
precisato.

- Se la preparazione prevede l'utilizzo di scorza di arancia, limone ecc. scegliete sempre agrumi non trattati.
- Con olio si intende olio extravergine di oliva leggero, salvo indicazioni diverse.
- L'aceto è sempre aceto di vino rosso, se bianco o a base di altri ingredienti viene specificato.
- Con pepe si intende sempre il pepe nero, se di altro tipo viene specificato.
- Con zucchero si intende il prodotto semolato, se grezzo, di canna o altro viene specificato.