

Rubriche > Gli annunci

RUBRICA

Il Dispari

PROFESSIONISTI
DILA APS
a cura di
Bruno Mancini

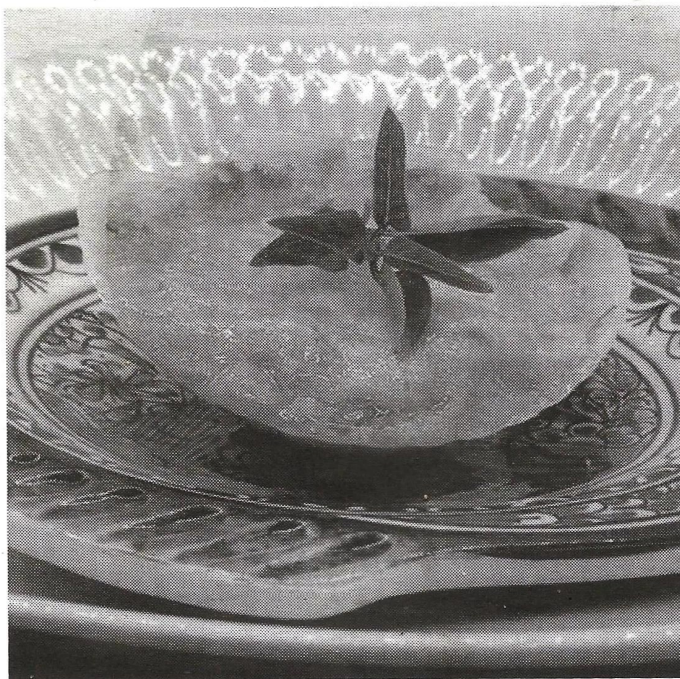
Natalia Costa & Lucio Filisdeo - Arte culinaria

Conchiglie di gamberoni – Casquinha de camarões

CONCHIGLIE AI GAMBERONI

- 500 gr di gamberoni già sgusciati
- 100 gr di pane francese
- 3 pomodori
- 1/2 peperone verde
- 2 cucchiaini di farina
- 8-12 conchiglie di capesante
- pangrattato
- 1 cipolla media
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaino di coriandolo tagliuzzato
- 1 tazza di latte di cocco
- 1/2 tazza di latte
- 3 cucchiaini di olio
- sale fino, sale grosso, pepe.

Tagliate il pane a cubetti, trasferite il tutto in una terrina, coprite con il latte di cocco e il latte e lasciate che il pane si imbeva bene. Sbucciate i pomodori, privateli dei semi e tritateli finemente. Tagliate a pezzetti la cipolla, l'aglio e il peperone e fateli rosolare in un tegame con l'olio, fateli soffriggere a fuoco basso per 10 minuti, quindi unite i gamberoni e i pomodori. Mescolate e incorporate al composto la farina. Unite infine il pane bagnato nel latte e rimestate fino a ottenere un composto omogeneo. Togliere dal fuoco, condite con sale e pepe e aggiungete il coriandolo. Lasciate raffreddare completamente. Riempite le conchiglie con il composto, cospargetele con il pangrattato e del grana e fatele gratinare per qualche minuto sotto il grill del forno già caldo. Per evitare di far oscillare le



conchiglie sul piatto da portata, coprite il fondo con del sale grosso, disponetevi le capesante gratinate e servitele subito.

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.