



Insalata di gamberi scarola e gorgonzola



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
15 MIN



CALORIE
600K

NOTE

INGREDIENTI

400 g di Code di gamberetti gi sgusciati

8 foglie di Scarola

80 g di Gorgonzola dolce

200 g di Pomodorini rossi

80 g di Pane

2 Uova

40 g di Parmigiano a scaglette

60 g di Maionese

2 spicchi di Aglio

10 cl di Vino bianco secco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per saltare)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale

Pepe

Preparazione

- Utilizzate uova a temperatura ambiente. Ponete un pentolino al fuoco con dell'acqua, quando bolle abbassate il fuoco e calatele una alla volta: usate un cucchiaino e mettetele piano nell'acqua, così il guscio non si romperà. Calcolate una cottura di circa 8 minuti, toglietele e passatele in acqua fredda; quando saranno ben intiepidite sguusciatele, tagliatele a spicchi e mettetele da parte.
- Sbucciate metà dell'aglio, eliminate la radichetta, poi schiacciatelo insieme a un pizzico di sale: usate la punta di un coltello grosso a triangolo, così da ottenere una crema aromatica, che metterete in una ciotola. Unite la maionese e mescolate fino a ottenere un composto molto morbido e liscio.
- Sciacquate i gamberetti, versateli in una padella dove avrete scaldato un fondo di olio e fateli saltare per circa 1 minuto a fuoco vivace.
- Sfumate con il vino, regolate di sale e pepe, quindi spegnete, versate i gamberetti in una insalatiera capiente e lasciateli intiepidire. Tenete da parte la padella.
- Preparate i crostini di pane. Tagliate a cubetti di circa 1 cm per lato il pane. Nella padella dove avete cotto i gamberetti, fate rosolare con un filo di olio l'aglio rimasto, 'vestito' (cioè con la buccia) e leggermente schiacciato, per 1 minuto circa a fiamma bassa, quindi eliminate l'aglio. Mettetevi il pane e fatelo tostare a fiamma abbastanza vivace per 3-4 minuti, mescolando spesso, fino a quando risulterà ben dorato; spegnete e fate raffreddare.
- Mondate e lavate le verdure, poi asciugatele. Tagliate la scarola a pezzetti, i pomodorini a spicchi e metteteli nella ciotola insieme ai gamberetti.
- Unite anche il pane, il gorgonzola tagliato a dadini, le scaglie di parmigiano e mescolate con delicatezza. Alla fine aggiungete le uova preparate e date un'ulteriore mescolata con movimenti lenti.
- Distribuite l'insalata tra i vari commensali, decorate con qualche fiocchetto della maionese preparata e servite.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Potete sostituire il vino bianco per sfumare i gamberi con del cognac (per 4 persone circa 4-5 cucchiaini), così aggiungerete un tocco aromatico alla vostra insalata.