Vellutata
CIPOLLA & GAMBERONI

INGREDIENTI (3 Pax)

- 5 cipolle bianche piatte
- 3 gamberoni
- 1 cucchiaio di riso
- Pinoli q.b.
- 3 rametti di timo fresco
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe

1

Pulire le cipolle eliminando la parte esterna.

Tagliare a metà le cipolle e riporle in una padella antiaderente con un filo di olio di oliva.

Accendere il fuoco a fiamma moderata stando attenti a non bruciare le cipolle.

Dopo un paio di minuti aggiungere un goccio di acqua (meno di mezzo bicchiere).

2

Dopo che l'acqua è evaporata e la cipolle risultano caramellate (leggermente imbrunite) riporle in un pentolino e coprire con dell'acqua.

Portare a bollore ed aggiungere un cucchiaio di riso*.

Cuocere per una ventina di minuti a fuoco basso.

** Il riso rilascerà amido e darà consistenza alla crema e un effetto vellutato senza dare nessun sapore aggiuntivo che si avrebbe utilizzando le patate.*

3

Pulire i gamberoni rimuovendo il carapace esterno.

È possibile lasciare la testa del gamberone per una questione puramente estetica.

Sul dorso del gamberone potreste vedere un filo marrone che è l'intestino. Volendo (altra scelta estetica) potete eliminarlo aiutandovi con la punta di un coltello per prenderlo e sfilarlo.

4

In un padellino tostare a secco (senza olio o altro) i pinoli facendo attenzione a non bruciarli continuando a muoverli e tenendo la fiamma moderata.

Una volta tostati (quando prendono un colore ambrato) mettere da parte i pinoli.

Nel pentolino scaldare un filo di olio con del pepe macinato e i rametti di timo.

Aggiungere quindi i gamberoni puliti e scottare per qualche secondo per lato.

5

Togliere gran parte dell'acqua dal pentolino di cottura delle cipolle (senza gettarla via).

Aggiungere un cucchiaio di olio di oliva extravergine ed una macinata di pepe.

Frullare con un mixer ad immersione fino ad ottenere una vellutata liscia ed omogenea. All'occorrenza usare l'acqua di cottura per regolare la densità della vellutata. Infine regolare il sale.

Per la corretta densità immergere e togliere un cucchiaio dalla vellutata che deve scorre via fluida ma lasciando una patina persistente sul cucchiaio

6

Delicato e saporito.

La dolcezza della cipolla accarezza il gamberone e la tostatura dei pinoli dona un appagante sprint.

Puoi servire.

BUON APPETITO

Completare il piatto con il gamberone, qualche pinolo tostato ed un filo di olio di oliva extravergine.

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it