

Cartoccio di Gamberi con Asparagi e Patate all'Erba Cipollina

Sabato 23 Aprile 2011 17:20



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Media**

Tempo di preparazione: **40 minuti**

Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:



30

gamberi freschi sgusciati con codino (6 anche con la testa)



24

asparagi verdi



3

patate grandi



1

mazzetto di erba cipollina



1

bicchiere di vino bianco



6

spicchi di aglio



carta stagnola



sale e pepe



olio extra vergine d'oliva

DESCRIZIONE:

Ma torniamo alle ricette e siccome il Vostro Chef Mene non si stanca mai di stupirvi, per questo mese vi propone un INCREDBILE secondo che lascerà i vostri amici di stucco!!! Queste temperature così calde, la canzone "Yanez" di Davide Van De Sfroos che ha riportato anche me indietro nei ricordi cesenaticensi, mi hanno ispirato per una bella ricetta estiva e gustosa. Al momento ho pensato ad un semplice cartoccio, ma visto le meraviglie che ci porta la primavera, ho abbinato una verdura tipica di questo periodo ad uno dei crostacei più saporiti che ricordano il mare: il gambero! Il cartoccio a modo suo, è un po' un simbolo dell'estate, in quante occasioni vi sarà capitato al mare di trovarlo scritto sul menù o meglio ancora di provarlo??? Il cartoccio può ospitare di tutto, da un semplice piatto di spaghetti ad un pesce intero, allora io ve lo propongo così, in una veste più raffinata e spero che sia di vostro gradimento!!! Questo sistema di presentazione dei piatti, non è un vero e proprio metodo di cottura, in quanto le pietanze devono essere preparate in precedenza, ma lo si può definire un "sistema di finitura scenico". La storia del cartoccio è molto recente, in quanto l'alluminio vede scoperto come elemento chimico nel 1854, ma la sua più ampia diffusione avvenne solo nel 1886, ed arrivò nelle cucine nella seconda metà del '900.

ESECUZIONE:

Eliminare, con l'ausilio di uno stuzzicadenti o di un coltellino, il budello nero dalla coda dei gamberi. Tagliare la parte più dura del gambo degli asparagi e pelarli a partire da 2/3, quindi ricavare dei bastoncini di asparagi lunghi circa 4cm, dividendo lo stesso in 4 parti per il senso della lunghezza. Pelare le patate e tagliarle in cubetti di circa 1cm per lato. Sbollentare le patate in acqua salata per circa 2 minuti, scolarle e ripetere la stessa operazione con gli asparagi. In una padella anti-aderente scaldare l'olio extra vergine, quindi rosolare le patate, successivamente unire gli asparagi, condire a piacere con sale e pepe e lasciar cucinare per qualche minuto, ponendo poi il tutto a parte. Condire quindi i gamberi e rosolarli in padella a fuoco vivo, quindi sfumarli con il vino bianco senza cucinare eccessivamente. (NON buttare via la salsa che naturalmente si andrà a formare!!!) Stendere su di un piano un pezzo di carta stagnola di circa 20cm, adagiarvi al centro di esso le verdure spadellate, uno spicchio d'aglio pelato, 4 gamberi con il codino, quello con la testa, condire il tutto con la salsa dei crostacei e guarnire con l'erba cipollina tritata. Coprire il tutto con un altro strato di stagnola e sigillare bene

Cartoccio di Gamberi con Asparagi e Patate all'Erba Cipollina

Sabato 23 Aprile 2011 17:20

i bordi piegandoli più volte su se stessi. Una volta creati i 6 cartocci riponeteli su una teglia da forno e farli cucinare a 180°C per 15 minuti. Se il cartoccio sarà chiuso molto bene, in cottura questo si gonfierà. Servire i cartocci (chiusi) sui singoli piatti da portata, all'apertura il sapore gustoso dei crostacei stuzzicherà i palati dei vostri amici...un CONSIGLIO?!? Abbinateci un bel bicchiere di "Bollicine"! ;)