

Gamberi in fioretto di spada



E' una cosa che incomincia a piacermi quella di farmi suggerire tre ingredienti a piacere da un'amica, come in una sorta di **Mystery Box**, per poi metterci del **mio** e pensare ed ideare il piatto. Inizio come sempre dal disegno, che mi permette man mano di visualizzare il piatto e di capire cosa puo` andare e cosa no. Una volta disegnato con le varie descrizioni ed ingredienti ragiono anche se possa piacermi il tipo di impiattamento, immagino i sapori, le consistenze ed i contrasti come se lo stessi mangiando...

Una volta "**assaporato**" passo alla fase due: **reperire gli ingredienti** piu` freschi e migliori... e qui la ricerca mi porta spesso a fare un sacco di strada per un "**banale**" fiore o un sale particolare ad esempio, ma si sa che molto spesso, anche nel nostro piccolo quotidiano, sono i **dettagli** a fare la differenza tra un piatto buono ed uno ottimo :)

La fase tre invece e` la **realizzazione** del piatto stesso. Incomincio con prepararmi tutti gli ingredienti, li peso, li lavo, li privo dagli scarti ed inizio a cucinare partendo ovviamente dalle preparazioni piu` lunghe e complesse.

Una volta pronto tutto scelgo il piatto adatto e comincio la fase finale, **l'impiattamento**. Un passaggio per me cruciale perche` se il piatto non mi soddisfa allo stesso modo del gusto allora sono capace di rifarlo una, due, tre, quattro volte... cambiando piatto e disposizioni degli ingredienti. Si lo so, sono decisamente **spaccaminchia** ;)

Con questa ricetta partecipo all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)]



Gamberi in fioretto di spada



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per la crema di zuccina:

3 zucchine;
1/2 scalogno;
1 spicchio di aglio;
olio E.V.O. q.b.;
sale q.b.;
pepe q.b.

Per il fiori:

2 crapirini freschi;
4 fiori di zuccina con zuccina;
15 olive teggiasche;
50 grammi di pesce spada;
1 peperoncino fresco (qualità a piacere);
olio E.V.O. q.b.;
sale q.b.

Per i gamberi:

4 gamberi freschi o surgelati;
1 succo di lime lime;
200 millilitri di Gin q.b.;
100 millilitri di acqua;
sale Maldon affumicato q.b.

Per la composizione:

1 lime;
pepe q.b.;
fiori eduli q.b.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

La crema:

Lavate, mondate le zucchine, tagliate la parte esterna (quella verde per intenderci) e scartate invece quella interna che potrete riutilizzare per un brodo vegetale. Ora affettate a bastoncini la parte verde e fatela saltare a fiamma vivace in padella con un filo di olio, uno spicchio di aglio e lo scalogno tagliato a rondelle. Una volta preso un po' di colore, aggiungetevi un mezzo mestolo di acqua calda o brodo vegetale e portate a cottura. Salate, pepate e frullate il tutto in un becher con un mixer ad immersione fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

I fiori ripieni:

In una padella antiaderente cuocete il pesce spada con un filo di olio. Una volta cotto frullatelo in un becher con il mixer ad immersione insieme al caprino, un filo di olio e sale. Quindi aggiungetevi le olive denocciolate e leggermente tritate, il peperoncino fresco tritato (senza semi mi raccomando), il sale, il pepe ed eventualmente ancora un filo di olio. Mescolate per bene il tutto e riempitevi una sac a poche. Ora riempite i fiori di zucca (precedentemente privati del pistillo interno e puliti delicatamente un panno di carta assorbente umido) col la crema di spada e caprino.

Cuocete le zucchine intere (lavate e mondate) semplicemente in padella con un filo di olio ed un pizzico di sale.

I gamberi:

Pulite i gamberi eliminando il carapace sul dorso ed il filetto interno. Quindi marinateli per un'ora circa immergendoli completamente in una boule insieme al gin, il succo di lime e l'acqua. Una volta pronti tamponateli delicatamente con della carta assorbente.

L'impattamento:

In un piatto piano versate un po' di crema di zuccina, adagiatevi sopra un fiore di zucca ripieno, la zuccina intera cotta ed accanto due gamberi a porzione. Finite decorando con qualche petalo, un filo di olio sul fiore, un po' di sale affumicato sui gamberi e scorza di lime grattugiata.