

STEFANO DI GENNARO per Spirito Contadino

Gambero rosso di Gallipoli, ceci e cime di rape

ANTIPASTO



Genaro



Gambero rosso di Gallipoli, ceci e cime di rape

ANTIPASTO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

12 gamberi rossi freschi puliti • **300G DI CIME DI RAPE SPIRITO CONTADINO** • 200g di ceci • brodo vegetale q.b. • sedano • cipolla • limone
• olio EVO • sale q.b.

PROCEDIMENTO:

Per la crema di ceci, mettere i ceci in ammollo per 24 ore in acqua ed una punta di bicarbonato; scolare e sciacquare. Realizzare un fondo di sedano e cipolla, tostare i ceci, coprire con brodo vegetale e lasciar cuocere lentamente.

Terminata la cottura frullare aggiungendo olio EVO e successivamente setacciare. Sbollentare le cime di rape in acqua salata, raffreddare in acqua e ghiaccio, scolare e saltare in padella con olio EVO, conferendo così un sapore amarostico.

Impiattare creando un fondo di crema di ceci, aggiungere i gamberi conditi in precedenza con olio EVO e buccia di limone. Completare il piatto con le cime di rapa, germogli freschi e chips di ceci.

STEFANO DI GENNARO per *Spirito Contadino*