

Code di gambero marinate con latte di cocco

Ingredienti per 10 persone

- 40 gamberoni argentini interi, congelati
- 5 fette di pancetta affumicata altoatesina
- Gr. 400 latte di cocco in scatola (non per dolci)
- 5 spicchi d'aglio rosso (preferibilmente)
- 2 scalogni
- Un pezzo di radice di zenzero
- 2 peperoncini rossi piccanti freschi
- Un mazzetto basilico
- Prezzemolo
- Timo e maggiorana
- Una spruzzata di cognac
- ½ bicchiere di vino bianco
- 30 grammi di burro chiarificato
- 2 cucchiaini di olio di sesamo
- 2 rossi d'uova
- 1 cucchiaino di senape Savora
- 2 dl circa di olio di arachide
- 10 pomodorini datterini
- Germogli misti o crescione, rucola e soncino
- 1 falda di peperone rosso di Voghera
- ½ mango verde
- ½ mango giallo
- ¼ di bicchiere di aceto di vino rosso
- 2 cucchiainate di aceto balsamico
- 2 lime
- Mix di spezie pestate nel mortaio: noce moscata, pepe, chiodi garofano, cannella, semi coriandolo, cardamomo, anice stellato, pepe della jamaica
- Sale q.b.

Preparazione

Gamberi:

- frullare metà del latte di cocco con 2 spicchi d'aglio, un piccolo scalogno, il succo di 1 lime, alcune fette di radice di zenzero e ½ peperoncino rosso privato dei semi
- pulire i gamberoni togliendo la testa (da conservarsi per la bisque) ed il filetto nero, sgusciandoli, lasciando solo la coda ed immergerli poi

nel latte di cocco frullato cui andrà aggiunto un cucchiaino del mix di spezie e ½ cucchiaino di olio di sesamo e lasciarli per almeno 2 ore

Bisque:

- tritare finemente ½ scalogno con uno spicchio d'aglio ed il ½ peperoncino rimasto e farli appassire in una casseruola con poco olio e.v.o
- aggiungere le teste dei gamberi, far tostare leggermente, salare con qualche grano di sale grosso, bagnare prima con il cognac e poi con il vino bianco e, ad evaporazione di questi aggiungere i pomodori datterini tagliati in due, basilico, prezzemolo, timo e maggiorana e lasciare cuocere per circa 15 minuti; utilizzare il bimbi od il minipimer e passare al colino per poi fare addensare ancora la bisque che dovrà essere raffreddata

peperone di Voghera, mango verde e mango giallo:

- tagliare la falda a strisce sottili e poi in una sorta di brunoise e metterla a macerare nell'aceto di vino unito al balsamico
- tagliare in brunoise anche il mango verde e quello giallo e lasciarli da parte

Mayonnese

- preparare una mayonnese con i rossi d'uovo, la Savora e l'olio di semi sino all'aggiunta di una presa di sale ed il succo di ½ lime scarso: suddividerla poi in due ciotole diverse ed incominciare, in una a continuare a montare la mayonnese aggiungendo il residuo latte di cocco ed alla fine un cucchiaino di succo di zenzero ottenuto spremendo pezzi di zenzero con lo spremi aglio. Continuare a montare l'altra parte della mayonnese con la bisque ridotta e raffreddata

pancetta affumicata:

- tagliare in due ogni singola fetta (affettata in modo un po' più sostenuto del normale) e passare il tutto in una padella antiaderente sino a che le fette diventano croccanti

cottura dei gamberi:

- tritare scalogno e aglio e farli appassire con il burro chiarificato ed una volta appassiti passare il burro al colino; rimettere il burro nella padella con l'aggiunta di un cucchiaino di olio di sesamo e, dopo averli scolati dalla marinata, a fuoco dolce fare cuocere i gamberi per due minuti circa per parte salandoli leggermente

Mise en place

- mettere in un piatto i germogli o l'insalatina e spargervi sopra la brunoise di peperone (scolato) mango verde e mango giallo e condire con una leggera emulsione di olio evo, lime, sale e aceto balsamico
- posarvi sopra 4 code di gambero e sopra le stesse porre la mezza fetta di bacon croccante
- servire con i due tipi di mayonnese