

Menu estivo 08

INSALATA DI ORECCHIETTE E GAMBERI

Ingredienti per 6 persone:

400 g di orecchiette,
300 g di pomodori,
200 g di broccoletti,
200 g di code di gambero,
120 g di piselli sgranati,
120 g di peperone rosso,
basilico,
1 manciata di olive nere snocciolate,
70 g di olio di oliva,
sale.

Sbollentate per un istante i pomodori in acqua bollente, poi scolateli, pelateli, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e tagliate la polpa a dadini; metteteli in una insalatiera.

Riducete la falda di peperone a dadini e trasferiteli nell'insalatiera con i pomodori; aggiungete l'olio, il basilico spezzettato con le mani e le olive e mescolate.

Sgusciate le code di gambero, eliminate il filetto nero intestinale posto sul dorso e lessatele per un istante in acqua bollente leggermente salata; scolatele e mettetele nell'insalatiera con le verdure.

In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela.

Tuffatevi la pasta, i broccoletti ridotti in cimette e i piselli e lessate il tutto al dente per quindici minuti; scolate orecchiette, broccoli e piselli e fateli raffreddare.

Trasferiteli quindi nell'insalatiera e mescolate delicatamente; unite le code di gambero, mescolate di nuovo e servite.

SPIEDINI DI GAMBERONI

Ingredienti per 6 persone:

24 gamberoni,
2 grosse patate,
1 rametto di rosmarino,
olio di oliva,
8 pomodorini secchi sott'olio,
sale,
pepe.

Pelate le patate, lavatele e tagliatele a fettine sottilissime.

Sgusciate i gamberoni tenendoli attaccati alla coda, privateli del filetto nero intestinale posto sul dorso e avvolgeteli in alcune fettine di patata.

Infilate i gamberoni, tre a tre, su spiedini di legno e cuoceteli in una padella antiaderente con un filo di olio, gli aghi di rosmarino, sale e pepe; toglieteli dalla padella e fateli raffreddare.

Serviteli con i pomodorini secchi ridotti a striscioline.

CROSTATATA ALLA CREMA E PAPAIA

Ingredienti per 4 persone:

500 g di pasta sfoglia surgelata e scongelata,
500 g di crema pasticcera già pronta,
300 g di pere,
100 g di papaia secca,
1 tuorlo,
farina q.b.,
zucchero a velo q.b.

Stendere la pasta, sulla spianatoia leggermente infarinata, in una sfoglia sottile e con essa ricoprite il fondo e le pareti di uno stampo di 26 cm di diametro.

Stendete i ritagli e ricavatene delle strisce.

Scaldate il forno a 200°.

Pelate le pere e tagliatele a dadini; riunite in una ciotola la crema, i dadini di pera e la papaia, mescolate e rovesciate il composto sulla sfoglia.

Disponete le strisce di pasta, a grata, sulla superficie della crema a base di frutta, fissatele ai bordi della sfoglia e spennellatele con il tuorlo sbattuto.

Infornate la crostata e lasciatela cuocere per trentacinque minuti circa.

Trascorso il tempo di cottura indicato, toglietela dal forno e fatela raffreddare; sformatela su un piatto da portata, spolverizzatela con lo zucchero a velo e servitela.