Tutte le risorse segrete del gambero

gambero-62604dae

Un gambero è un gambero. Spesso lo serviamo già privato del carapace in preparazioni succulente. Ma che fine fanno la testa e lo stesso carapace? Si buttano, semplicemente. Ma abbiamo mai provato a guardarlo con occhi più attenti? Come è fatto questo crostaceo? Nella sua semplicità ha una coda Gregorycon la polpa all'interno e il carapace esterno, ha la testa con carapace esterno che all'interno contiene un "liquido", dolce, saporito, ottimo. Quindi cominciamo a schiacciare la testa per ottenere questo "liquido", che una volta filtrato, emulsioniamo con olio, oppure lo diluiamo con brodo di crostaceo, oppure lo utilizziamo al naturale per condire sughi, salse, risotti ecc. Con le teste schiacciate e il carapace della codina, invece, possiamo realizzare un brodo, base ideale per zuppe, creme, intingoli. La polpa che rimane, poi, può essere cucinata al vapore, passata in padella, brasata, stufata, fritta, grigliata. Insomma non ci sono limiti, sia al tipo di cotture che all'utilizzo di condimenti. Naturalmente do per scontato che i gamberi siano freschi e di qualità Per mettere alla prova quanto sopra, ecco una ricetta molto semplice, ma che offre colori e sapori davvero interessanti nel suo complesso: un piatto che dà allegria, senso di freschezza, leggerezza, molto consigliato per le serate estive. Ho pensato a una preparazione ideale per tutti. Il professionista potrà così scoprire che si possono ottenere risultati dai sapori eleganti senza abusare impropriamente di basi pronte, sughi preparati che appiattiscono i sapori, coprono la dolcezza, la morbidezza e la fragranza del crostaceo e creano una uniformità di sapori che non si distinguono da ristorante a ristorante.

LA RICETTA DI GREGORI NALON: GAMBERO CON INDIVIA BELGA ALLO ZAFFERANO