

CUCINA IN **BLU**



GAMBERONI E VERDURE ALL'ORIENTALE



CHEF LUCAS GLANVILLE

DIRECTOR OF CULINARY
OPERATIONS SINGAPORE &
SOUTH EAST ASIA PRESSO
HYATT HOTELS CORPORATION.



TEMPO
20 MIN



DOSI PER
4

STUPISCI I TUOI AMICI CON QUESTA RICETTA DA SINGAPORE SANA, SOSTENIBILE E FACILE DA PREPARARE. CREATA DALLO CHEF AUSTRALIANO LUCAS GLANVILLE.



GAMBERI E GAMBERETTI SONO FONDAMENTALI NELLE CUCINE DI DIVERSE CULTURE DEL MONDO GRAZIE AL LORO SAPORE E ALLA LORO VERSATILITÀ.

INGREDIENTI

- 12 gamberoni certificati MSC grandi pelati e puliti
- 1 finocchio affettato
- 1 cipolla rossa affettata
- 200 g di patate cotte al vapore
- 8 asparagi verdi tagliati a fette
- 100 g di fagiolini fini cotti al vapore
- 1 cucchiaino di senape in grani
- 60 ml di olio extravergine di oliva
- Succo di 1 limone
- 20 ml di acqua
- Sale marino e pepe macinato a piacere



**E ricordati di scegliere
il marchio blu!**



PROCEDURA

1. Scalda una padella antiaderente, aggiungi un filo d'olio extravergine di oliva e poi unisci i gamberi precedentemente conditi, cuocendoli dolcemente fino a che entrambi i lati abbiano preso colore.
2. In una ciotola mescola il finocchio tagliato a fettine, la cipolla rossa, gli asparagi e i fagiolini.
3. In una ciotola a parte, aggiungi in parti uguali succo di limone fresco, olio extravergine di oliva, senape in grani e acqua. Condisci con sale marino e pepe macinato, ed emulsiona.
4. Affetta le patate lesse e adagiale uniformemente sul piatto, versa un po' dell'emulsione a condimento sull'insalata, mescola delicatamente e quindi mettile una manciata sulle patate.
5. Metti i gamberi scottati sopra l'insalata e versa sopra il resto del condimento.

#GRANDEFUTUROBLU