

UNA RICETTA OGNI 15 GIORNI

1 Luglio 2011

Gamberi e Fichi

Tempo di preparazione circa 25 minuti

INGREDIENTI

Per 4 Persone:

20 Fichi morbidi e maturi

24 Gamberi di buona dimensione (se non li trovate di dimensioni adeguate anche le Mazzancolle vanno bene)

Olio Extravergine di Olive, due cucchiai da cucina

Cognac, mezzo bicchiere

Glassa di Aceto per guarnire

ATTREZZATURA NECESSARIA

Tegame per la cottura dei Gamberi

Un bicchiere

Forbice

Coltello da cucina

Tagliere

Un piatto per conservare i Fichi affettati al fresco

Un fiammifero o un accendino

1	Spellate i Fichi facendo attenzione a non romperli e tagliateli a fette. Teneteli in un piatto al fresco in frigorifero fino al momento dell'utilizzo
2	Sgusciate i Gamberi praticando preventivamente una incisione con la forbice sul dorso. Levate il filo nero e sciacquate bene sotto acqua corrente fresca
3	Mettete due cucchiari d'olio nel tegame e scaldate appena su fuoco molto basso
4	Aggiungete i gamberi puliti e scaldateli per non più di un minuto a fuoco sempre basso. Quando i gamberi incominciano a sbiancarsi irrorate con il bicchierino di cognac
5	Accendete l'intingolo con un fiammifero e lasciate fiammeggiare agitando il tegame finché tutto l'alcool si sarà consumato. Spegnete il fuoco e tenete i gamberi nel tegame pronti per l'uso
6	Sistemate i Gamberi e i Fichi affettati a file alternate sui piatti di servizio
7	Distribuite l'intingolo di cottura sui gamberi
8	Fate cadere qua e là qualche goccia di Glassa di Aceto Balsamico
9	Anche qui trovo ideale un buon Prosecco di Valdobbiadene ben freddo
10	Sono sicuro che molti apprezzeranno la rapidità di questa preparazione
11	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere