



Gamberi con stracciatella di burrata, patatine novelle e asparagi

Piatto unico

Preparazione 20 minuti • **Cottura** 35 minuti • **Esegui** 4 persone • **Difficoltà** Facile

INGREDIENTI

24 gamberi freschi o precotti

400 gr patatine novelle cotte al vapore

1 mazzo di asparagi

400 gr stracciatella di burrata

4 cucchiaini senape in grani

6 cucchiaini olio extra vergine di oliva

1 cucchiaino di aceto bianco

q.b. sale e pepe nero

2 spicchi di aglio

2 peperoncini piccanti

INDICAZIONI

Per prima cosa condire le patatine novelle (quelle che si comprano già cotte al vapore) con 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, sale e abbondante pepe nero. La loro cottura di circa 20 minuti potrà avvenire o in forno a 180° o in padella antiaderente a fiamma piuttosto vivace, in modo da ottenere delle patatine morbide dentro e molto croccanti e dorate fuori.

In una pentola adatta, portare ad ebollizione l'acqua e cuocerli per circa 8 minuti gli asparagi dopo averli accuratamente puliti. Scolarli e lasciarli da parte.

Una volta che le patate saranno quasi cotte, prendere una padella antiaderente e scaldare un cucchiaino di olio abbondante con il peperoncino lasciato intero e due spicchi di aglio. Non appena l'olio si sarà ben insaporito aggiungere i gamberi sgusciati. Saltare in padella a fiamma vivace qualche minuto. Dovranno risultare dorati ma non troppo cotti. Aggiungere abbondante pepe nero.

Tirare fuori dal frigorifero la stracciatella di burrata in modo che non sia troppo fredda, ma nemmeno a temperatura ambiente al momento di utilizzarla.

Preparare una salsina con la senape in grani, l'olio rimasto e un cucchiaino scarso di aceto di mele.

Tagliare gli asparagi a metà sia per lungo che per orizzontale e passarli in padella con pochissimo olio e un pizzico di sale. La fiamma dovrà essere molto vivace e la cottura di soli pochi istanti utili per creare una piacevole crosticina sugli asparagi.

Comporre il piatto: la base deve essere di stracciatella di burrata, sulla quale si sarà aggiunto qualche granello di sale e poi alternando si dovranno unire le patatine novelle, gli asparagi appena saltati e i gamberi. Aggiungere ancora poca stracciatella di burrata e concludere con una generosa cucchiata di salsina alla senape in grani.

Servire subito.

NOTE

Un piatto unico super goloso per chi ha voglia di coccolarsi un pò con un bel piatto goloso, equilibrato e fresco che è anche abbastanza veloce da preparare e super facile.

Ideale per una cenetta sfiziosa o per il brunch di fine settimana.

Nel prepararlo, sentivo già il profumo della brezza marina delle sere estive, quando dopo una bella giornata al mare si ha tanta voglia di qualcosa di buono che ci faccia sentire leggeri.