



02/ Antipasti

GRANITA
D'ARANCIA
SANGUINELLA
CON GAMBERONE
FRITTO
IN MANTELLO
DI PATATE
ALLO ZENZERO

 90 MIN /  FACILE

Ingredienti per 4 persone:

Per la granita:

1 kg arance sanguinella
100 g limoni
20 g Grand Marnier
150 g zucchero a velo

Per i gamberoni:

1 kg gamberoni argentina
con testa

50 g limone
20 g zenzero
10 g prezzemolo
sale, pepe, q.b.
50 g olio extravergine d'oliva
del Garda

Per la guarnizione:

150 g pompelmo rosa
150 g pompelmo giallo
100 g arance sanguinella
10 g menta in foglie

Spremere le arance ed i limoni, aggiungere al succo ottenuto il Grand Marnier e lo zucchero a velo e mescolare con cura. Mettere il succo così ottenuto nel congelatore mescolando periodicamente al fine di ottenere una granita.

Pulire i gamberi, sgusciarli e con l'aiuto di un coltello eliminare il filo nero intestinale. Mettere a scaldare una padella con l'olio extravergine di oliva, il limone, lo zenzero e il prezzemolo, appena l'olio si sarà insaporito aggiungere i gamberi e farli cuocere da ambedue i lati per 3-4 minuti.

Sbucciare le arance e i pompelmi al vivo eliminando gli eventuali semini e dividerli in spicchi.

In un bicchiere servire la granita con sopra la cubettata di agrumi con una fogliolina di menta. Completare con uno spiedino di gamberone sul bordo del bicchiere.