

Insalata di arance, finocchi e gamberi



Ingredienti

1 finocchio grande

3 arance

12 gamberi

sale

olio extravergine d'oliva

un bicchierino di marsala, brandy, spumante o vino bianco

pepe

Partendo da una ricetta di Laura Giannatelli, amica di vecchia data conosciuta proprio tramite Il Ricettario, ho pensato di "vestire a festa" la sua insalata apportando qualche piccola modifica e aggiunta.

Procedimento:

pulire i gamberi privandoli dell'intestino, far scaldare un po' di olio in padella e quando è caldo aggiungere i gamberi, farli rosolare da tutti i lati, pepare e sfumare con il marsala, quindi mettere da parte.

Mondare i finocchi, lavarli e con una mandolina realizzare delle fette sottili.

Sbucciare le arance e pelarle a vivo, facendo quindi in modo da eliminare tutte le parti bianche e la pellicina, fate questa operazione senza perdere il succo che inevitabilmente viene fuori ed alla fine dell'operazione date una bella strizzata a ciò che rimane in modo da ricavarne più succo possibile.

Eliminate la testa ed il carapace dai gamberi. Emulsionate insieme il succo di arancia con l'olio, il sale ed il pepe.

Distribuite sul fondo del piatto le fette di finocchio, aggiungete gli spicchi d'arancia pelati a vivo, quindi i gamberi.

Condite con l'emulsione all'arancia e servite