

GAMBERONE IN PASTA KATAIFI

Ingredienti per i gamberi

[Gamberi](#) freschi interi 12

[Pasta](#) kataifi 500 g

[Sale](#) 1 pizzico

[Pepe](#) 1 pizzico

[Olio di semi](#) per friggere 500 g

[Timo](#) 6 rametti

Per condire e guarnire

[Confettura](#) di albicocche 250 g

[Insalata](#) misticanza 200 g

[Olio di oliva](#) extravergine 40 g

[Sale](#) 1 pizzico

[Pepe](#) 1 pizzico

[Limoni](#) il succo di mezzo

[Menta](#) 2 o 3 foglioline

Preparazione



Per preparare i gamberi in pasta kataifi con salsa alla confettura di albicocca, iniziate dalla pulizia dei gamberi: dovrete lasciare la testa e la coda integre, quindi staccate delicatamente il carapace dai gamberi (1), poi incidete il dorso con un coltellino ed estraete l'intestino (2). Salate e pepate i gamberi (3), cospargeteli con delle foglioline di timo



quindi infilateli con uno stuzzicandenti (4-5): in questo modo riuscirete ad avvolgere più facilmente i gamberi con la pasta kataifi e terranno la forma in cottura. Ora prendete la pasta kataifi (si trova surgelata nei supermercati, dovrete quindi scongelarla in frigorifero prima dell'utilizzo); sfilacciatela con le mani (6) in modo da allargare i fili.



Poi avvolgete ciascun gambero iniziando dalla testa, fino alla coda per coprire tutta la parte centrale (7-8). Quindi friggete pochi gamberi alla volta in abbondante olio di semi bollente, per circa 3 minuti (la temperatura non dovrà superare i 170-180°) (9); quando saranno ben dorati, scolateli aiutandovi con una schiumarola



Poi salate (10) e pepate l'insalata a piacere, quindi preparate una citronette: versate l'olio di oliva in una ciotolina, unite il succo di mezzo limone spremuto (11), le foglioline di menta tritate ed emulsionate il tutto (12), quindi condite l'insalata misticanza.



Distribuitela sui piatti da portata (13), condite anche con la confettura di albicocche intorno all'insalata e adagiate tre gamberi a porzione (14): i vostri gamberi in pasta kataifi con salsa alla confettura di albicocca sono pronti per essere gustati (15)!