

Gamberi al forno in crosta di sale

GAMBERI ARGENTINI
800 g

surgelato 



Ingredienti

10 gamberoni
1 albume
2-3 foglie di alloro
1 kg di sale grosso
1 limone
olio extra vergine di oliva
q.b.
senape di digione q.b.
sale q.b.

Procedimento

In una ciotola versa il sale grosso, l'albume e le foglie di alloro spezzettate, poi mescola bene.

Elimina il filetto nero dei gamberoni incidendo il guscio dei gamberoni sul dorso.

Fodera una placca con un foglio di carta forno bagnato e strizzato. Versa metà del composto e spianalo leggermente con le mani.

Disponi i gamberoni, coprili con il composto rimasto e premi con le mani per compattare.

Cuoci per 8-10 minuti in forno a 220°C, estrai e lascia intiepidire la crosta di sale.

Nel frattempo prepara in un barattolo il condimento con 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, 1 cucchiaino di succo di limone, un cucchiaino di senape, sale e pepe. Chiudi il barattolo e agita per un minuto con decisione, per ottenere una salsina emulsionata.

Rompi la crosta di sale, estrai i gamberoni, elimina con una spazzolina il sale rimasto. Sgusciali lasciando attaccata la testa e servili con la salsina.