



TARTARE DI GAMBERI CON GUAZZETTO DI FICHI D'INDIA DELL'ETNA DOP

Categoria: Secondi Piatti **Tempo di preparazione:** 20 minuti + 20 minuti di riposo

Difficoltà: facile 🕒

Ingredienti per 2 porzioni

- 6 fichi d'india dell'Etna DOP
- 2 limoni (succo)
- 10 gamberi freschi
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Qualche foglia di menta fresca, per decorare

Chef: Sarah Bua

Preparazione

Pelate i fichi d'india, tagliateli a cubetti e metteteli a scaldare in una padella con il succo di 1 limone e un po' di olio evo.

Passati 10 minuti, mettete il composto in un passa pomodoro e frullatelo per poi passarlo in un colino ed estrarne solo il succo.

Sgusciate i gamberi e privateli del budello.

Tagliateli in piccoli pezzi, metteteli in una ciotola ed aggiungete il succo dell'altro limone.

Lasciateli marinare per 20 minuti, poi unite un po' di olio evo, un pizzico di sale e di pepe ed amalgamate.

Impiattate i gamberi all'interno di due anelli coppapasta e mettete in frigo per almeno 20 minuti.

Togliete dal frigo e aggiungete il succo di fichi d'india prima di rimuovere il coppapasta, decorate con le foglie di menta fresca e rimuovete lo stampo prima di servire.

Enjoy da **Sarah Bua!**

