POLPETTINE DI GAMBERI E ZENZERO AL TÈ AFFUMICATO CON INSALATINA DETOX

INGREDIENTI

200 g di gamberi
400 g di patate
100 g di pane bianco
Zenzero q.b.
Prezzemolo q.b.
½ spicchio d'aglio
1 cucchiaino di sale fino
2 cucchiaini di tè nero Lapsang Souchong
2 finocchi
10 ravanelli
10 noci
5 mandarini
1 cucchiaio di zucchero di canna
1 cucchiaino di aceto bianco
2 cucchiaini di maizena
Olio al tartufo bianco

PREPARAZIONE

Preparate le polpettine: lessate la patata, facendola bollire in acqua fredda salata, sino a quando non sarà morbida. Schiacciatela con uno schiacciapatate e lasciate raffreddare, per lavorarla più facilmente in seguito.
Tagliate il pane a cubotti e ammorbiditelo con un filo di latte.
Pulite i gamberi – eliminando i carapaci e l'intestino. Sciacquate, asciugate e riducete a pezzetti a punta di coltello.
Compattare il tutto, grattugiate lo zenzero e aggiustate di sale e pepe.
Preparate le polpettine, realizzando delle sfere di circa 2 cm ciascuna. Per facilitarvi in questa operazione, procedete sempre con le mani bagnate di acqua fredda.

Preparate una pentola per la cottura al vapore, mettendo sul fondo acqua e 2 cucchiaini di tè.
Mettete sul fuoco e lasciate sobbollire.
Aggiungete il cestello per la cottura a vapore con sopra le polpette e cuocete per 20 minuti.

Nel frattempo, preparate l'insalata, affettando sottili le verdure con la mandolina e sgusciando le noci. Conditela con un filo d'olio EVO e fiocchi di sale.

Preparate la salsa al mandarino: spremete il succo degli agrumi, filtrandolo con un colino. Riponetelo in un pentolino, aggiungendo zucchero e aceto. Portate a ebollizione e lasciate sul fuoco un paio di minuti. Aggiungete la maizena, continuando a rimestare con una frusta, e tirate la salsa.

Impiattate come da immagine e rifinite le polpette con qualche goccia di olio al tartufo bianco.