

## INSALATINA TIEPIDA CON SCAMPI E FRUTTI PROFUMATI ALLA MENTA

### INGREDIENTI (per 4 persone)

12 gamberi  
4 pugnetti di insalatina rucola  
1 zuccina gialla del mercoledì  
½ melone  
8 lamponi  
1 cipolla di Tropea  
2 cucchiaini di aceto di lamponi di bosco  
foglie di menta q.b.  
1 cucchiaino di semi di senape  
olio EVO q.b.  
sale di Cervia q.b.



### PREPARAZIONE

Tagliate a metà il melone e con uno scavino rotondo, ricavate 16 palline. Mettetele in una ciotola con delle foglioline di menta, ricoprite con della pellicola da cucina e riponete in frigor – sino al momento di servire.

Con una mandolina, affettate la cipolla a lamelle sottilissime. Riponetele a macerare in una bowl con l'aceto di lamponi e due cucchiaini di acqua.

Pulite i gamberi privandoli della testa, del carapace e dell'intestino. Sciacquateli, asciugateli, tagliateli a metà per il lungo e massaggiateli con un filo d'olio EVO e i semi di senape.

Lavate l'insalata, la zuccina e i lamponi, e asciugateli.

Con una mandolina, tagliate a carpaccio nel senso lungo la zuccina.

Scolate la cipolla e strizzatela.

Impiattate in una fondina, posizionando sul fondo la rucola; date il primo giro di olio e proseguite, intervallando le palline di melone a dei ciuffetti di cipolla che “abbraccerete” con i carpaccini di zuccina. Aggiungete ancora un filo d'olio unite gli scampi che avrete scottato solo da un lato, in una padella rovente antiaderente.

Completate con i lamponi, una fogliolina di menta, olio e sale.