

BOCCONCINI DI GAMBERI E BACON CON SALSA DI RIBES PICCANTE

INGREDIENTI (per 4 persone)

100 gr di gamberi
2 fette di bacon
1 patata grossa
1 uovo
1 cucchiaino di semi di papavero
2 rametti di timo limonato
pangrattato q.b.
sale q.b.
olio d'arachide per friggere
125 gr di ribes
1 peperoncino rosso fresco
2 cucchiari di zucchero di canna
2 cucchiari di aceto di lampone a bassa acidità
6 cucchiari di acqua



PREPARAZIONE

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. Pulite i gamberi – eliminando i carapaci e l'intestino. Sciacquate, asciugate e riducete a tartare a punta di coltello.

Tritate a punta di coltello anche il bacon e iniziate a unire l'impasto, aggiungendo le foglioline di timo limonato, i semi di papavero e il tuorlo d'uovo (l'albume tenetelo da parte per impanare le polpette). Compattare il tutto e riponete in frigo per una mezz'ora. Solo se necessario, aggiungete una spolverata di pangrattato e, ovviamente, regolate di sale.

Nel frattempo, preparate la salsa: lavate e sgranate i ribes in una casseruola antiaderente. Aggiungete il peperoncino tagliato a rondelle, lo zucchero, l'aceto e l'acqua. Cuocere e lasciar stringere per circa 5 minuti, agevolando la sfaldatura degli acini di ribes. Togliere dal fuoco e passare al setaccio, in modo da ottenere un composto liscio e perfettamente lucido. Tenere da parte per poi cuocere altri 5 minuti, prima di servire.

Preparate le polpettine, realizzando delle sfere di circa 3 cm ciascuna. Per facilitarvi in questa operazione, procedete sempre con le mani bagnate di acqua fredda. Passate ciascuna polpettina prima nell'albume sbattuto e successivamente nel pangrattato.

In una padella di ferro, portate l'olio a 175/180° e cuocete le polpette per circa 4 minuti. A doratura completa, levateli dall'olio e lasciateli asciugare su dei fogli di carta assorbente.

Impiattate, adagiando sul fondo del piatto un velo di salsa e posizionando quattro o cinque bocconcini per porzione.