

RISO VENERE, GAMBERI, AVOCADO E GAZPACHO DI FRAGOLE

INGREDIENTI (per 4 persone)

300 g di riso venere
8 gamberi grossi
200 g di fragole
2 cipollotti
½ peperoncino
1 lime
1 avocado maturo
foglie di basilico greco q.b.
menta q.b.
germogli q.b.
olio EVO
sale q.b.



PREPARAZIONE

Mettete a bollire in abbondante acqua salata il riso venere e lasciate cuocere per il tempo indicato (circa 45 minuti).

Pulite le fragole, eliminando da ciascuna il picciolo. Tenetene da parte 6 e tagliatele a brunoise. Frullate le restanti fragole con i due cipollotti, il peperoncino e il succo di mezzo lime. Aggiungete ½ bicchiere d'acqua a temperatura ambiente, l'olio a filo e regolate di sale.

Pulite i gamberi eliminando il carapace e l'intestino. Tagliateli in pezzi piuttosto grossi e riponeteli in una bowl in cui aggiungerete un filo d'olio, un pizzico di sale e le fragole tagliate a brunoise.

Ricavate la polpa dall'avocado, con l'apposito strumento e frullatela con il succo della restante metà di lime, un filo d'olio e aggiustate di sale. Trasferite in un sac-à-poche e tenete da parte.

Scolate il riso e ripassatelo in una padella calda dove avrete posto un filo d'olio EVO. Saltate il riso, togliete dal fuoco e aggiungete gamberi e fragole. Lasciate scaldare.

Nel frattempo, impiattate: col sac-a-poche, formate 5 piccoli "ciuffi" di crema di avocado, su cui posizionerete il basilico, la menta e i germogli. Versate a specchio il gazpacho di fragole e, con l'ausilio di un coppapasta, porzionare il riso in ciascun piatto, pressando con cura, in modo che il cilindro non si disfi.