



mangiaredadio

SPIEDINI DI GAMBERI E SEPIE, MAIONESE VEGANA AL CURRY E GELATINE DI GIN LEMON

INGREDIENTI (per 4 persone)

16 gamberi (circa 200 g da sgusciati)

8 sepie (circa 300 g)

pan grattato o panko q.b.

(per il rub)

½ cucchiaino di polvere di caffè

½ cucchiaino di sale grosso

1 cucchiaino di pepe nero

1 cucchiaino di paprika

½ cucchiaino di porro o cipolla in polvere

½ cucchiaino di aglio in polvere

½ cucchiaino di timo

1 cucchiaino di semi di cumino

½ cucchiaino di semi di senape

½ cucchiaino di peperoncino secco

La scorza di 1 lime

olio EVO

(per la maionese vegana)

1 cucchiaino di senape senza grani

100 ml di olio di semi di girasole

20 ml di olio EVO

80 ml di bevanda alla soia

15 ml di aceto bianco

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di curry in polvere

(per il Gin Lemon gelificato)

2 limoni (pari a 100 ml di succo)

100 ml di acqua

50 ml di gin

1 bustina (1,5 g) di agar agar



PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparate le gelatine di Gin Lemon, dal momento che le dovrete lasciare rapprendere in frigo almeno 4 ore: tagliate a metà i limoni e svuotateli accuratamente della polpa: pestatela, al fine da estrarne il succo e filtratelo con un colino, in modo da eliminare fibre e semi; mettete il succo in una casseruola con l'agar agar, l'acqua e il gin. Portate a bollire e lasciate sul fuoco per 5 minuti.

Recuperate i vostri mezzi limoni perfettamente puliti, riempiteli con il liquido ancora tiepido e poi riponete in frigo a gelificare.

Preparate il rub, tritando e mischiando il tutto; aggiungete la scorza del lime e olio EVO quanto basta.

Pulite i gamberi e sepie.

Infilzate il pesce sugli appositi spiedini e spennellateli con la marinatura ottenuta, lasciando insaporire per almeno un'ora.

Dopodiché, impanate accuratamente.

Preparate la maionese vegana, riponendo tutti gli ingredienti in un bicchiere da frullatore e omogeneizzate sino a consistenza, per poi trasferire in un biberon da cucina.

Arroventate una griglia e distribuite sul fondo un po' di sale grosso, affinché gli alimenti non attacchino. Cuocete gli spiedini di gamberi 2 minuti per lato, e 4 quelli di seppia.

Durante la cottura, continuate a spennellare con il rub.

Servite con maionese vegana al curry e Gin Lemon gelificato.