

VareseNews

Il cocktail di gamberi con fragole e pomodorini di chef Rita Possoni

Pubblicato: Mercoledì 2 Dicembre 2015



*Una ricetta al giorno, per arrivare al Natale: è quello che Varesenews, con la collaborazione di **Tigros**, vi propone con l'aiuto di cinque grandi chef.*

***Davide Brovelli** de “Il Sole” di Ranco, **Massimiliano Celeste** de “Il Portale” di Pallanza, **Rita Possoni** del “Ma.Ri.Na.” di Olgiate Olona, **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania, **Luisa Vallazza** de Il Sorriso di Soriso (NO): sono questi gli chef stellati che proporranno i loro cavalli di battaglia per le feste.*

*Su Varesenews le potrete scoprire una volta al giorno, per un goloso “countdown” in attesa delle Feste. ([GUARDA TUTTE LE RICETTE DELL'AVVENTO](#)). Le ricette sono inoltre raccolte nel libro “**Le ricette di Natale 2015**” che si può trovare in tutti i punti vendita, oppure dal 2 dicembre *on line* sul sito di Tigros.*

La ricetta di oggi è di **Rita Possoni**, del ristorante **Ma.Ri.Na. di Olgiate Olona**: una piccola perla nascosta nel centro storico del comune della Brughiera. A gestirlo, dagli anni ottanta, Pino e Rita Passoni, che propongono una cucina di pesce tanto straordinaria da meritarsi una stella Michelin, in una delle piazze dove meno te l'aspetteresti. La ricetta proposta è uno dei loro capisaldi: il cocktail di gamberi con fragole e pomodorini.



COCKTAIL DI GAMBERI CON FRAGOLE E POMODORINI

Ingredienti

Per 4 porzioni

100 g di fragole

150 g di code di gambero atlantico

100 g di pomodorini

20 g di capperi sotto sale

1 patata bollita

15 g di olio di oliva

15 g di aceto balsamico

½ limone spremuto

5 g di sale

Lavare e pulire le fragole e i pomodori e metterli in un frullatore. Aggiungere il sale, l'aceto balsamico, l'olio e mezza patata bollita. Frullare fino ad ottenere una passata omogenea. Sbollentare i gamberi, sgusciarli e tagliarli a pezzetti. Aggiungere il limone e lasciare riposare per 5 minuti.

Composizione del piatto:

In una coppa adagiare la passata di fragole e pomodoro. Unire i gamberi precedentemente scolati dal limone. Aggiungere i capperi sciacquati sotto abbondante acqua fresca e condire con un filo di olio di oliva.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

