

Gambas en gabardina – Gamberi in impermeabile

Ecco una variante “non fritta” della famosa ricetta spagnola (dell’Andalusia per la precisione), i Gamberi in impermeabile. Sono semplici da realizzare e sono comodissimi per un buffet o un party.

Normalmente i gamberi vanno “vestiti” con una pastella molto



densa e poi vanno fritti; in questa versione che ho visto fare ad una chef inglese invece si usa la pasta fillo e poi si cuociono in forno, così risultano più leggeri ma anche più saporiti per via del ripieno.

Se non vi piace il sapore troppo piccante, potete sostituire la pasta di peperoncino con un patè di sapore più neutro, per esempio di ceci (ceci in barattolo sgocciolati e frullati, con pochissimo olio).

Ingredienti per circa 5 persone:

- 20 code di gambero grandi, ancora da sgusciare
- 1 confezione di pasta fillo pronta (a temperatura ambiente)
- 100 gr di burro
- pasta di peperoncino o paté di ceci, a piacere (vedi sotto)

Se si vuole utilizzare la pasta di peperoncino, sgocciolarla molto bene se è sott’olio, oppure utilizzare quella in tubetto.

Se invece si utilizza il paté di ceci, sgocciolare il contenuto di una lattina di ceci, con un colino, dopodichè frullare fino ad ottenere un composto liscio. Aggiungere

eventualmente pochissimo olio. Salare e pepare.

Sgusciare bene i gamberi, eliminando le teste se ancora presenti, e lasciando il guscio soltanto nella parte finale della coda per poterle poi prendere con le mani. Rimuovere la vena dorsale con un coltellino, se ancora presente.



Aprire la confezione della pasta fillo, depositare i fogli in una teglia e coprire immediatamente con un telo da cucina ben bagnato per evitare che la pasta si secchi. Prelevarne un foglio per volta.

Fondere il burro a fuoco bassissimo in una pentolino, e munirsi di un pennello da cucina.

Prelevare 1 foglio di pasta, tagliarlo in 2 parti nel senso della larghezza, poi piegare ciascuna parte a metà ottenendo una striscia lunga. Prima di ogni piega spennellare tutto il foglio di burro fuso.

Ogni striscia dovrà contenere il gambero, lasciando scoperta solo la punta, quindi se è troppo alta, piegarne ancora una striscia per renderla alta poco più della lunghezza delle code di gambero, come in foto.

Spennellare bene tutta la superficie con il burro, poi appoggiare un cucchiaino di salsa sulla pasta, e sopra alla salsa una coda di gambero. La punta della coda deve rimanere esterna alla pasta.



Arrotolare partendo dal lato sinistro il lembo di pasta sul gambero, spennellare col burro fuso, poi proseguire facendo altri 2 giri con la pasta, in modo da “vestirlo” adeguatamente.



Spennellare sempre di burro fuso dopo ogni piega. Cercare, ad ogni giro, di ripiegare la pasta all'estremità opposta della coda verso l'interno, facendo una specie di pacchettino.



Appoggiare il gambero appena completato su una teglia leggermente unta, con l'ultima piega verso il basso, tagliare la striscia residua di pasta e continuare con il gambero successivo.



Una volta terminati tutti i gamberi, cuocere in forno a 200° (statico) per circa 12 minuti, aggiungendo a fine cottura 3-4 minuti di grill per colorare bene la pasta, sfornare e servire caldi.