

Spiedini di gamberi al sesamo su purea di zucca allo zenzero

Come ogni anno è giunto il periodo delle feste.

Gente in fibrillazione, colori, luci e preparativi, certo sarà pur sempre una festa del consumismo, ma nel vortice folle di questo periodo, c'è anche la voglia di fare qualcosa in più, di stare insieme, di ritrovarsi e alla fine per grandi e piccini spesso qualcosa di magico accade. Con l'augurio che queste feste portino affetto a tutti, apro un ciclo di ricette natalizie, sperando di regalarvi qualche spunto goloso per i vostri festeggiamenti.

Per chi sceglie un menù di pesce e ha voglia di qualcosa di diverso o semplicemente di profumi intensi, ecco i miei spiedini al sesamo su una soffice purea di zucca, dolce e setosa con quel pizzico di piccantezza e l'inconfondibile aroma che contraddistinguono la radice di zenzero.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 20 – 24 gamberi freschi
- 1 zucca
- 1 scalogno
- 1/2 litro di brodo vegetale
- radice di zenzero (circa 3 cm)
- 4 cucchiaini di semi di sesamo classici
- 4 cucchiaini di semi di sesamo nero
- olio extravergine di oliva
- sale fino
- pepe macinato fresco
- 1 noce di burro
- spiedini medi per i gamberi (facoltativi)

PROCEDIMENTO:

Pulire la zucca tagliandola a tranci e privandola dei semi interni, cuocere in forno ventilato a 180° per circa un'ora. Lasciare raffreddare.



In una pentola a pareti alte far appassire lo scalogno tagliato fine con la noce di burro. Prima che inizi a colorire, aggiungere la polpa di zucca cotta in forno (circa 1Kg) che a questo punto si separerà facilmente dalla buccia con l'aiuto di un cucchiaio.



Far insaporire un paio di minuti, girando spesso per non farla attaccare, poi aggiungere il brodo vegetale, amalgamare e cuocere ancora circa 10 minuti. Aggiustare di sale se necessario. Unire la radice di zenzero grattugiata fresca e frullare il tutto con il frullatore ad immersione. Otterremo una purea densa e setosa. Tenere in caldo.



Pulire i gamberi, rimuovendo tutto il carapace e il filamento nero sul dorso, tranne la coda. Lavare bene, poi comporre gli spiedini, cercando di mantenere il gambero ben disteso.

Pennellare i gamberi con un filo di olio d'oliva e passarli in una ciotola in cui avremo miscolato i due tipi di sesamo.



Cuocere in padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, a fiamma viva per circa 2 minuti. Salare e pepare.



Servire ben caldi con una la crema di zucca e zenzero.