

Involtini primavera con ripieno agli scampi



1. Sistemare delle code crude di scampi (circa 300 grammi a persona) sulla pasta degli involtini, 2 per ogni involtino. Insaporire con buccia di lime grattugiata (possibilmente lime da agricoltura biologica) e salare. Richiudere saldamente gli involtini attorno agli scampi e spennellare i lembi con dell'acqua.
2. Scottare i flosculi di broccoli in padella a fiamma alta con dell'olio, sale, poca acqua e qualche spicchio d'aglio intero, cottura al dente.
3. Far colorire 100 gr di burro in padella e versarvi sopra 50 gr di zenzero sbucciato e grattugiato. Aggiungere della soia a piacere.
4. Friggere ora gli involtini in abbondante olio finché saranno ben coloriti e croccanti. L'olio più adatto è quello di arachidi, si può tuttavia ricorrere anche ad altri oli, purché di sapori neutri.
5. Sistemare sui piatti i flosculi di broccolo. Non appena ben coloriti e croccanti, togliere dall'olio gli involtini ripieni di code di scampi. Prima di adagiarli sul piatto di portata, farli sgocciolare su carta assorbente o panno carta.
6. Condire poi broccoli e involtini ripieni agli scampi con la salsa appositamente preparata. Guarnire con un trito di erbe aromatiche fresche.