

# Gamberetti al vapore

I **gamberetti al vapore** sono una preparazione di base per la cottura dei gamberetti che consente di preservarne al meglio sapore e caratteristiche nutrizionali.

I **gamberetti al vapore** così preparati sono un'ottima base per la preparazione di insalate, risotti, cocktail e antipasti misti di pesce. Si possono gustare anche semplicemente conditi con un'emulsione di olio, succo di limone, sale, pepe.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **65Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 200 g di gamberetti

## PREPARAZIONE

- Lavare i gamberetti sotto acqua corrente e metterli in un colapasta a sgocciolare.
- Cuocerli a vapore per 4-5 minuti, ritirandoli appena avranno assunto un bel colore rosato.
- A questo punto possono essere spellati e utilizzati secondo ricetta.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



## I consigli di Barbara

Per la cottura a vapore sono disponibili in commercio diversi dispositivi. Dai semplici cestelli che si mettono in appoggio dentro una pentola, ai cestelli in appoggio sulla pentola, ai cestelli in bambù tipici della cucina cinese (anche'essi in appoggio sopra la pentola). Ci sono quindi le vaporiere elettriche, dotate di cestelli impilabili. Ecco alcuni accorgimenti a seconda del dispositivo utilizzato.

- Se usate un cestello di quelli che si appoggiano dentro la pentola, mettere nella pentola l'acqua verificandone il livello con il cestello: non deve toccarlo. Mettere la pentola sul fuoco con il coperchio e quando bolle mettere gli alimenti a cuocere nel cestello.
- Se usate un cestello in appoggio sulla pentola, attenzione a non usare poca acqua, che potrebbe così evaporare completamente prima del termine della cottura.
- Scegliere una pentola delle dimensioni adatte al vostro tipo di cestello.
- In ogni caso sistemare il cibo nel cestello quando l'acqua bolle, a meno che non usiate una vaporiera elettrica. In questo caso prima si riempono i cestelli, poi si aziona l'apparecchio.
- Qualsiasi utensile utilizzate la cottura deve sempre avvenire con coperchio. Attenzione se lo alzate a non scottarvi con il vapore. Alzate il coperchio il meno possibile perchè così facendo si disperde il vapore e i tempi di cottura si prolungano.