

Tartara di crostacei

Ingredienti per 4 persone

Astice 400 gr
Code di scampi surgelati 100 gr
Gamberi surgelati 100 gr
Una piccola zuccina
Una piccola carota
Buccia grattugiata di un'arancia
Buccia grattugiata di un limone
Erba cipollina
Coriandolo
Sale
Pepe
Olio

Portate a bollore l'acqua in una pentola capiente con un pizzico di sale.

Fate cuocere gli astici per 20 minuti, i gamberi e le code di scampi per 5 minuti.

Togliete quindi per primi i gamberi e gli scampi, tritatene la polpa e sistematela in un due terrine separate.

Una volta cotti gli astici, mondateli staccando la coda, le chele ed estraendo l'intestino dopo averli incisi sulla schiena. Estraiete la polpa, tritatela e adagiatela in una terrina.

Nel frattempo mondate le zucchine tagliate finemente e fatele saltare in padella con un cucchiaio d'olio e il coriandolo e unitele alla polpa di astice.

Tritate l'erba cipollina, sistematela in una padella con 1 cucchiaio di olio e la buccia del limone e fatela cuocere per 5 minuti. Unitela alla polpa di scampi e mescolate.

Saltate le carote tagliate a julienne insieme alla buccia di arancia per 5 minuti e incorporate il composto alla polpa di gamberi.

Prendete 4 stampini, versate in ognuno di essi uno strato di astice, uno strato di scampi ed infine uno di gamberi.

Fate riposare in frigo, rovesciate sui piatti di portata e servite.

A piacere decorate con foglioline di menta.