

RISO NERO, SCAMPI, FETA E GAZPACHO DI PESCHE

INGREDIENTI (per 4 persone)

300 g di riso nero venere
8 scampi
1 pesca gialla
(per il gazpacho di pesche)
2 pesche gialle
1 cipollotto
½ peperoncino
½ lime
sale q.b.
(per la crema di feta)
80 g di feta
80 g di yogurt greco
20 g di olio EVO
erba cipollina e menta q.b.
(per la finitura)
foglioline di basilico q.b.
menta q.b.
germogli q.b.
olio EVO



PREPARAZIONE

Frullate la feta con lo yogurt greco e aggiungete l'olio in maniera graduale. Aggiungete la cipollina e la menta tagliata sottile e riponete in un sac-à-poche.

Pulite le pesche, eliminando la buccia e il nocciolo. Tenetene da parte una e tagliatela a brunoise.

Preparate il Gazpacho, frullando le restanti con i due cipollotti, il peperoncino e il succo di mezzo lime. Aggiungete ½ bicchiere d'acqua a temperatura ambiente, l'olio a filo e regolate di sale.

Pulite gli scampi eliminando il carapace e l'intestino. Tagliateli in pezzi piuttosto grossi e riponeteli in una bowl in cui aggiungerete un filo d'olio, un pizzico di sale e le pesche tagliate.

Mettete a bollire in abbondante acqua salata il riso nero venere e lasciate cuocere per il tempo indicato.

Scolate il riso nero venere e ripassatelo in una padella calda dove avrete posto un filo d'olio EVO. Saltatelo, togliete dal fuoco e aggiungete scampi e pesche.
Grattugiate la scorza di un lime.

Versate a specchio il gazpacho di pesche e, con l'ausilio di un coppapasta, porzionate il riso nero venere in nel piatto e rifinite con ciuffetti di crema di feta.