

## Mousse di gamberetti

- 100 gr di gamberetti cotti e sgucciati
- 100 gr di ricotta
- scorza di un piccolo limone

Laviamo i gamberetti e frulliamoli. Aggiungiamo la ricotta e la scorza del limone.

Frulliamo il tutto in modo che gli ingredienti leghino completamente formando una mousse.

Lasciamola riposare in frigorifero alcune ore prima di spalmarla sulle tartine abbrustolite.

facilebuono.com



*dolce e tenera. Vengono cucinati in vari modi: fritti, bolliti, grigliati, o usati in zuppe e risotti.*

*Sono anche fondamentali in molti piatti tradizionali, come il risotto ai gamberi, la paella spagnola e le tempura giapponesi.*

*Ne esistono diverse specie:*

*Gambero rosso (Aristeus antennatus), molto pregiato, tipico del Mar Mediterraneo.*

*Gambero tigre (Penaeus monodon), noto per le sue strisce bianche e nere.*

*Gambero di fiume (Astacus astacus), che vive in acque dolci.*

## Cosa sono i gamberi?

*I gamberi sono crostacei, caratterizzati da un corpo segmentato, protetto da un esoscheletro, e da cinque paia di zampe. Essi sono presenti in ambienti acquatici sia marini che dolci, e sono diffusi in molteplici habitat, dalle acque costiere alle profondità oceaniche. Sono onnivori e si nutrono di una dieta che varia in base alla specie e all'ambiente.*

*Si trovano in una moltitudine di ambienti, nel mare, in ambienti salmastri ma anche in acque dolci.*

*I gamberi sono tra i crostacei più apprezzati in cucina per la loro carne*

*In sintesi, i gamberi sono creature affascinanti e versatili, sia in natura che in cucina, e la loro varietà li rende una delle risorse marine più importanti dal punto di vista ecologico e alimentare.*

