

Mousse di gamberetti

- 100 gr di gamberetti cotti e sgusciati
- 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.

