



PANINO CON GAMBERO SAUTÉ
E VERDURE SAPORITE



INGREDIENTI

2 panini a rosetta
1 confezione di Gamberi Argentini Arbi XXL da 250 g
1 cipolla rossa
1 melanzana piccola
100 g di yogurt greco
4 foglie di radicchio
succo di ½ limone
mezzo bicchiere di brandy
1 cucchiaino di senape
peperoncino secco qb
farina 00 qb
olio evo qb



- 1 Scongeliamo i gamberoni sotto acqua corrente fredda. Tagliamo la melanzana a fette longitudinali spesse circa 1 cm e da ogni fetta otteniamo 4 strisce.
- 2 Grigliamo le fette e poniamole poi in un contenitore capiente coprendole con l'olio, aggiungiamo sale e peperoncino e lasciamo riposare.
- 3 Per la salsa uniamo allo yogurt il succo di limone e la senape, e mescoliamo bene.



- 4 Puliamo e tagliamo la cipolla ad anelli, poi infariniamola e friggiamola in padella con olio di semi fino a che non risulterà brunita e croccante.
- 5 Preriscaldiamo una padella con olio evo e saltiamo i gamberoni aggiungendo sale e pepe, bagnamo con il brandy e sfumiamo per circa 1 minuto.
- 6 Tagliamo la rosetta a metà orizzontalmente e scottiamo entrambe le parti internamente in padella. Montiamo il panino così: sulla base mettiamo un filo d'olio, aggiungiamo una foglia di radicchio, le melanzane, i gamberi saltati e la salsa allo yogurt, rifiniamo con la cipolla croccante e chiudiamo. Il nostro panino è pronto!

