Numero persone: **5**
Difficoltà: **Media**
Tempo di preparazione: **45 minuti**
Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:

- **20/24**
Gamberi grossi

- **20/24**
Fette sottili di lardo

- **30g**
Menta fresca

- **2**
Spicchi di aglio

- Olio extra vergine di oliva

-

Sale e pepe

*** PER IL PATE'***

200/300g
Olive verdi denocciolate

150/200g
Olive nere denocciolate

40/60g Prezzemolo fresco

DESCRIZIONE:
L'antipasto di questo mese è molto semplice nella preparazione e digrande effetto.Per non dimenticare i sapori dell'estate, generalmente passata al maread assaporare gustose grigliate di pesce, ho voluto abbinare un crostaceodal sapore definito come il gambero, alle olive un prodotto tipicamenteautunnale, in quanto la loro raccolta comincia tra la metà del mesedi Settembre fino ai primi giorni di Marzo.I gamberi al contrario di quello che la maggior parte della gente pensa,possono vivere anche in acque dolci come quelle dei fiumi e in questo casoil loro aspetto esteriore è molto differente dall'immaginario collettivo. Comegli scampi sono dotati di piccole chele come arma di difesa, analoga è anche la struttura della corazza esterna. L'utilizzo in cucina dei gamberi di fiume è limitato a risotti o antipasti, come ad esempio il risotto alla certosina.

ESECUZIONE:
Pulire i gamberi con molta cura, eliminando la corazza esterna, l'eventualetesta lasciando però il codino terminale che svolgerà un ruolo diguarnizione del piatto.Con l'aiuto di un piccolo coltello o di uno stuzzicadenti eliminare il budellonero lungo la coda del gambero.Preparare un trito molto fino con le foglie di menta possibilmente eseguendoquesta operazione a mano, in modo tale da evitare che la mentadiventi troppo scura.Condire i gamberi a piacere con il battuto così ottenuto aggiungendopepe e sale (Attenzione: se avete acquistato lardo sotto sale o di Colonnatanon è necessaria l'aggiunta del sale!). Avvolgere i crostacei nellefette di lardo in modo tale che esse siano ben fisse alla coda In un pentolinomolto caldo far rosolare l'aglio con poco olio e rosolare i gamberifacendo in modo che il lardo formi una piccola crosticina. Asciugare suun panno carta dopo la cottura.Per il patè di olive è necessario frullare tutti gli ingredienti in un mixer,aggiungendo se necessario dell'olio extra, sale e pepe a seconda delgusto. Per gli amanti dei sapori forti consiglio di aggiungere a piaceredel peperoncino.In una fondina oppure in un piatto da dessert adagiare con l'aiuto di uncucchiaio il patè di olive, sopra i gamberi appena tiepidi, guarnire con delle foglie di prezzemolo o di menta.