



# Mousse Di Ceci Con Gambero Croccante Alla Paprika

Rosso. Deciso. Italiano. Chi è il mio cupido in cucina? Un gambero

## Ingredienti

**½ scatola di ceci**

**4 gamberoni di Mazara**

**Paprika forte**

**Semi di sesamo q.b.**

**Olio**

**Sale**

**Pepe**





## Preparazione

Scolate, sciacquate i ceci e frullateli con olio, un pizzico di sale e di pepe. Otterrete così la vostra mousse. Utilizzando una formina, date la forma alla mousse che essendo abbastanza densa rimarrà come vorrete. Io ho scelto quella a cuore.

Per ottenere la giusta forma, dovete tenere ben salda la formina senza farla muovere sul piatto per non sporcarlo, e riempite fino all'orlo.

Pulite i gamberoni privandoli della testa e del guscio, fate attenzione a mantenere la coda. Scaldate un filo d'olio in una padellina con una punta di cucchiaino di paprika.

Aggiungete i gamberoni e cuoceteli con un pizzico di sale per circa un minuto e mezzo per lato.

Servite la vostra mousse con il gambero alla paprika e spargete sopra dei semi di sesamo per completare.

## Nota

Per far seguire ai gamberi la linea della mia formina, a cuore, ho utilizzato degli stuzzicadenti. Spezzate lo stuzzicadenti della misura giusta, regolatevi a occhio, in base alla grandezza del gambero dove all'altezza della pancia lo infilerete.



Con questo semplice stratagemma date una forma più dritta, quasi naturale, al gambero che, invece, a causa della cottura si piega leggermente.