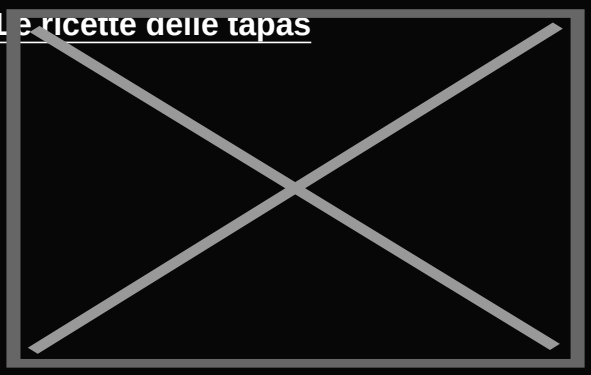
Le tapas di Albufera per “gustare” l’incontro di calcio Spagna-Italia

albufera-eee3d62d

Il 2 settembre la **Nazionale di calcio italiana** si giocherà contro la **Spagna** l’accesso diretto al **Mondiale 2018 in Russia**. Nello stadio Santiago Bernabeu di Madrid, teatro 35 anni fa della storica vittoria al Campionato Mondiale dell’82, gli azzurri di Ventura dovranno battere la nazionale spagnola per aggiudicarsi il primo posto nel girone di qualificazione.

Per gustare al meglio questa partita il ristorante spagnolo **Albufera** di Milano (via Lecco, 15) propone le **ricette di alcune tapas presenti nel menu**, da condividere con gli amici tifosi e ovviamente da abbinare ad una *cerveza* fresca.

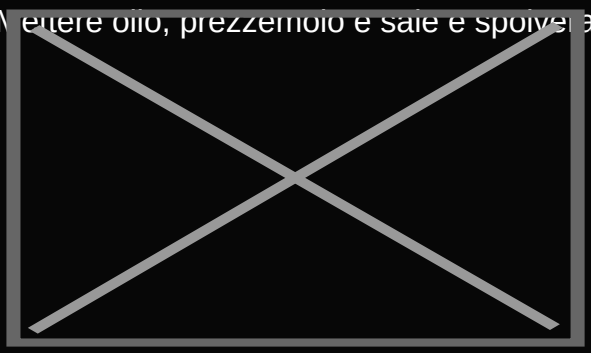
Le ricette delle tapas



PULPO A LA GALLEGA

Ingredienti:
• 2 tentacoli di polpo
• 1 patata di media dimensione
• pimienton de la vera q.b
• sale maldon q.b
• prezzemolo q.b.
• olio alla paprika q.b.

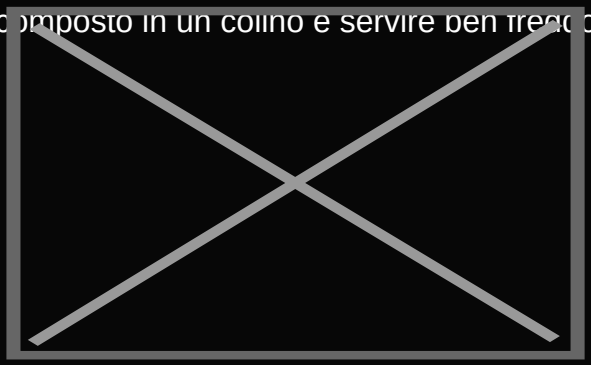
Procedimento:
Cuocere a vapore le patate e il polpo. Tagliare le patate a fette da mezzo cm e disporle su un piatto, adagiare sopra il polpo anch'esso tagliato a rondelle.
Mettere olio, prezzemolo e sale e spolverare il tutto con il pimienton de la vera.



GAZPACHO

Ingredienti:
• 5 pomodori ramati
• 1 cipolla piccola
• 1/2 cetriolo
• 1 dente d'aglio
• 1/2 peperone giallo
• mollica di pane q.b.
• aceto di sherry q.b.
• olio e sale q.b.
• ghiaccio q.b.

Procedimento:
Bagnare la mollica di pane con l'aceto di sherry e strizzarla bene.
Tagliare tutte le verdure in piccoli pezzi e unire tutti gli ingredienti in un frullatore e tritare. Passare il composto in un colino e servire ben freddo, accompagnato a dei crostini di pane.



GAMBAS AL AJILLO

Ingredienti:

• 8 code di gambero
• vino bianco q.b.
• olio EVO q.b.
• sale grosso q.b.
• peperoncino q.b.
• aglio q.b.
• prezzemolo q.b.

Procedimento:
Pulire bene i gamberi, adagiarli in un pentolino e condire con olio, vino bianco, aglio, peperoncino e sale.
Mettere in forno per 5 minuti 180°. Una volta cotti, servire direttamente nel pentolino guarnendo il piatto con un gambero.