



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003336 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 22 Apr 2020 alle ore 10:55

da GENNARO BALESTRIERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Gamberi crudi, burrata e salsa al pomodorino giallo.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

12 Gamberi rossi di Mazara

Freschirn

4 Burrate da 100 g

300 g Pomodorini gialli (La Fiammante)

80 g Insalatina misticanza

1 Spicchio di aglio

Q.b. Basilico

Q.b. Sale

Q.b. Olio evo

Q.b. Colatura di alici

Q.b. Pepe verde vanigliato

Q.b. Germogli di ravanella (3)

Preparazione

Abbatte i gamberi per almeno 24 ore.

Pulirli e metterli in frigo coperti da pellicola.

A fuoco lento soffriggere spicchio d'aglio e gambi di basilico ed aggiungere i pomodorini gialli e portarli a cottura per 20 minuti, regolare di sale passarlo ad passaverdure e raffreddarlo.

Quando sarà freddo emulsionare con olio evo, colatura di alici e riporre in frigo.

Disposizione del piatto: poggiare la burrata precedentemente tolta dalla propria acqua sulla misticanza condita con olio e pepe verde vanigliato.

Con un cucchiaino da portata fare un cerchio con la salsa di pomodorini gialli e poggiare i gamberi.

Decorare con germogli di ravanella