



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002829 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Mar 2019 alle ore 13:42

da GENNARO BALESTRIERI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Assoluto di gamberi 3.0, burrata e pomodorino giallo affumicato

Una simbiosi tra terra e mare.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

n. 4 gamberi rossi di Sicilia (prima misura)
Olio di riso q.b.
n. 1 pomodoro cuore di bue "sorrentino"
n. 1 barattolo pomodorini gialli La Fiammante
n. 1 burrata pugliese
n. 1 cucchiaio di colatura d'alicci
Fumo in polvere "Sosa"
Germogli di piselli

Prodotti utilizzati

Pomodorini gialli La Fiammante

Preparazione

Preparare un' acqua di pomodoro cuore di bue tipico sorrentino con 1 parte di pomodoro e tre di ghiaccio.
Pulire 4 gamberi rossi di Sicilia prima misura e con gli scarti di 2 gamberi creare una polvere in forno a 200° per 10 minuti.
Creiamo un olio di gambero con un gambero intero e gli scarti di un gambero con olio di riso, polvere di gambero e acqua di pomodoro giallo La Fiammante e portiamo ad una temperatura di 60° per 4 minuti.
Immergere i gamberi puliti nell'acqua di pomodoro e metterli in frigo per 6 ore.
Nel frattempo prepariamo una salsa di pomodoro giallo La Fiammante frullandola ed aggiungendo un cucchiaino di colatura d'alicci, un pizzico di polvere di gambero ed una puntina di fumo in polvere.
Scolare la burrata e disporla su germogli di piselli al centro del piatto e completare il piatto con i gamberi marinati e polvere di gamberi, guarnire con la salsa di pomodorino giallo affumicata ed olio al gambero.