



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003292 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Giu 2020 alle ore 10:30

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: **Difficile**

Piatto tipico della stagione: **Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

Come ti senti gustando la tua ricetta? **Appagato**

Bottoni di pasta all'uovo, scampi al lime, gamberi rossi di Mazara, provolone del Monaco e polvere di liquirizia

Una ricetta dello chef Nunzio Annunziata, del ristorante Marea, realizzata per il volume del Team Costa del Cilento 2020

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 10 persone

Pasta all'uovo:

1 kg Farina
20 Tuorli d'uovo
100 g Acqua
100 g Olio di semi
30 g Sale

Ripieno:

1 l Latte
1 l Bisque di crostacei
400 g Burro
400 g Farina
500 g Scampi puliti
300 g Gamberi rossi di Mazara
200 g Provolone del Monaco
qb Lime

Salsa al Provolone del Monaco:

1 l Panna fresca
350 g Provolone del Monaco

Aria di beurre blanc:

170 g Panna fresca
8 g Aceto bianco
4 g Succo di limone
1 Scalogno
5 g Lecitina di soia
qb Polvere di liquirizia

Strumenti di cottura

mattarello, pentola, padella

Preparazione

Stendere la pasta all'uovo con uno spessore di due mm circa; farcire i bottoni con il ripieno ottenuto da una crema fatta con il latte e la bisque, adagiando sopra ognuno un pezzetto di scampi crudi conditi con lime grattugiato. Cuocere i

bottoni in abbondante acqua per pochi minuti, spadellare con un po' di burro e impiattare decorando con gamberi crudi, la salsa di Provolone del Monaco, la riduzione di bisque, l'aria di beurre blanc ottenuta con un mix a immersione e polvere di liquirizia.