



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001326**

Registrata in data 18 Mag 2017 alle ore 16:54

da **GIUSEPPE COSTANTINO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Caprese di rosso di Mazara

Caprese di rosso di Mazara è la ricetta che Giuseppe Costantino, chef di Terrazza Costantino di Sclafani Bagni (Pa), ha presentato alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti progetto ideato da Così Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 4 persone

n. 16 gamberi rossi di Mazara  
500 g di ricotta di pecora  
n.1 Barattolo di Datterino in Acqua di Mare Così Com'è  
Amido di mais q.b  
n. 3 gambi di sedano  
Olio evo  
Erbe aromatiche  
Sale in cristalli

### Preparazione

Frullare i pomodorini con un po' di acqua di mare, olio, sale e amido di mais, stendere sul silpat e passare in forno a 70° C per 4 ore. Frullare il sedano con l'olio di oliva, filtrare e mettere in frigo.

In seguito sgusciare i gamberi mettendo le teste da parte, stenderli sulla carta forno e battere con un batticarne. Ricavare il succo dalle teste messe da parte in una ciotola e montare con olio, sale e del succo di pomodorini Così Com'è.

Setacciare la ricotta, condirla con olio e origano e mettere in un sac a poche.

Composizione: in un piatto fare due strati di ricotta alternandoli a due sfoglie di pomodorini, stendere i gamberi e condirli con fiocchi di sale. Mettere qualche goccia di succo ricavato dalle teste di gambero ed aggiungere le erbe aromatiche e la maionese di sedano.

### Vino consigliato

Bianco fruttato, Grillo.