



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001330

Registrata in data 22 Mag 2017 alle ore 14:15

da ROBERTO GENTILE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Carpaccio di gambero rosso, pomodoro in diverse forme e consistenze, germogli e sale nero

Questa ricetta e' un fresco antipasto di mare, ideale per il periodo estivo. La ricetta e' abbastanza semplice da realizzare se si hanno degli ingredienti di qualità.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 2 persone

n. 10 gamberi rossi di Mazara

Per la citronette al pomodoro

200 g di datterini rossi al naturale Olio di oliva

Per la maionese al pomodoro

100 g di datterini rossi in succo di olio di semi

Per il pane al pomodoro

40 g di concentrato di pomodoro

100 ml di acqua

200 g di Farina 00

5 g lievito di birra

n. 1 cucchiaino di olio

n.1 cucchiaino di sale

Per il sorbetto al pomodoro giallo

100 g di datterini gialli in succo

1 pizzico di sale

Germogli e sale nero

Prodotti utilizzati

Gambero rosso di Mazara

Datterino rosso Così com'è

Concentrato di pomodoro Così com'è

Succo di datterino giallo Così com'è

Strumenti di cottura

Mixer, frullatore a immersione, batticarne, planetaria

Preparazione

Pane al pomodoro: per prima cosa preparare il pane al pomodoro sciogliendo il lievito nell'acqua tiepida, poi aggiungere tutti gli altri ingredienti e lavorare impastando per alcuni minuti fino ad ottenere un impasto liscio e compatto. Fare lievitare l'impasto coperto per due ore circa. Trascorso il tempo realizzare le forme preferite e fare lievitare ancora per 60

minuti. A questo punto infornare il pane al pomodoro e cuocere a 200° per i primi 5 minuti e poi lasciare cuocere ancora per 20 minuti abbassando la temperatura a 180°. Infine realizzare dei crostini di forma quadrata.

Citronette al pomodoro: frullare i datterini rossi, poi fare scolare la loro acqua in una ciotola utilizzando uno strofinaccio a maglie fini, sarà sufficiente circa mezz'ora. Si otterrà così l'acqua di pomodoro. Unirla all'olio d'oliva aggiunto a filo, amalgamare rapidamente fino ad ottenere un'emulsione densa. Condire con un pizzico di sale.

Maionese al pomodoro: versare il succo dei datterini rossi in un recipiente alto e stretto. Iniziare a frullare con un frullatore a immersione. Pian piano unire l'olio di semi cercando di dare aria al composto in modo da farlo montare come si fa tradizionalmente per la realizzazione della maionese. Aggiustare di gusto.

Sorbetto al pomodoro giallo: versare il succo dei pomodorini gialli in un contenitore, allungare con un po' di acqua di conservazione dei datterini gialli al naturale. Aggiungere un pizzico di sale e mettere in freezer. Sarà sufficiente un'oretta ad una temperatura di -25° per ottenere un buon sorbetto.

Carpaccio di gamberi: sgusciare i gamberi rossi di Mazara, privarli del budello e poi aprirli longitudinalmente in due parti. Adagiarli tra due fogli di carta forno e con un batticarne batterli delicatamente fino ad ottenere lo spessore desiderato.

Impiattamento: adagiare sul piatto il carpaccio di gamberi rossi, poi condirlo con della citronette al pomodoro. Aggiungere al centro il sorbetto al datterino giallo, al lato qualche goccia di maionese al pomodoro, e infine guarnire con il pane al pomodoro, i germogli e il sale nero.

Vino consigliato

Vino bianco aromatico