



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003350 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 24 Apr 2020 alle ore 09:44**

**da GENNARO BALESTRIERI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## **Gamberi rossi in purezza, ribes ed estratto di carote e zenzero**

Tempo di preparazione: 30 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

12 Gamberi rossi freschi  
100 g Ribes rosso  
5 Carote  
1 Arancia  
Q.b. Zenzero  
Q.b. Pepe verde vanigliato  
Q.b. Basilico greco

### **Preparazione**

Pulire ed abbattere per 24 ore i gamberi rossi freschi.

Lavare e pelare le carote e tagliarle a rondelle, passarle all'estrattore di succhi con un pizzico di zenzero ed una grattugiata di arancia bio.

Lasciare il succo in frigo.

Servire con l'aiuto di una salsiera il nostro estratto in un piatto fondo, poggiare i nostri gamberi crudi conditi con pepe verde vanigliato ed il ribes, decorare con basilico greco.