



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003322 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Lug 2020 alle ore 16:45

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Gambero, carciofo, menta e cialde croccanti

Un piatto realizzato dallo chef Luigi Coppola, della Casa Coloni presso Tenuta Duca di Marigliano, per il volume 2020 del Team Costa del Cilento.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Battuto di gambero:

400 g Gamberi rossi

50 g Olio EVO

20 g Succo di pere fermentate

q.b. Fior di sale

Carciofo:

4 Carciofi

1 Spicchio d'aglio

q.b. Olio EVO

q.b. Sale

Cialde croccanti:

250 g Farina tipo 1

200 g Parmigiano Reggiano DOP grattugiato (Parmigiano Reggiano)

160 g Burro

Velo di mango:

250 g Mango sbucciato e tagliato a pezzi

10 g Destrosio

Preparazione

Per il battuto di gambero: pulire accuratamente i gamberi, abbattearli a -20 per almeno 36 ore. Ricavarne un battuto e condirlo con il resto degli ingredienti, lasciando riposare per mezz'ora prima di servire.

Per il carciofo: mondare i carciofi e metterli nel sacchetto con il resto degli ingredienti. Cuocere a vapore alla temperatura di 90 gradi per 20 minuti.

Per le cialde croccanti: procedere come per una pasta frolla, e ricavarne dei rettangoli 6x3 cm. Cuocere in forno a 140 gradi per 12 minuti.

Per il velo di mango: frullare i due ingredienti, portarli a ebollizione e stendere il composto su carta da forno. Essiccare a 70 gradi per circa un'ora.

Impiattamento: inserire il battuto di gamberi tra le cialde di Parmigiano Reggiano DOP.

Mettere questi snack a centro piatto, aggiungere il carciofo e il velo di mango. Aggiungere olio extravergine d'oliva e servire.