



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002779 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Feb 2019 alle ore 09:55

da MARCO BALLERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Gambero rosso di Mazara del vallo in una diversa puttanesca.

Antipasto di mare, molto mediterraneo, dove il protagonista è il gambero rosso di Mazara. Abbiamo ricreato una puttanesca diversa, cercando di valorizzare ogni singolo ingrediente, mandandolo in contrasto con le caratteristiche degli altri ingredienti.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 2 persone

n. 2 gamberi rossi di Mazara del vallo
100 g passata di pomodori ciliegini
2 g agar agar
sale fino q.b.
pepe sichuan q.b.
olio extravergine di oliva q.b.
80 g di olive taggiasche sott'olio
n. 2 acciughe sott'olio
n. 2 capperi
n. 2 foglie di basilico
100 ml di olio di semi di girasole.

Preparazione

Alla base abbiamo una gelatina di pomodoro fatta con la passata di pomodori ciliegini lasciata il più naturale possibile (solo un pizzico di sale, di pepe e un goccio d'olio), facendo gioco sull'acidità del pomodoro, fatta portando a bollore la passata con poco agar agar, poi freddiamo e tagliamo della misura del gambero. Sopra abbiamo una purea di olive taggiasche, fatta frullando le olive con un goccio di acqua. Setacciamo e mettiamo in un sac a poche, avremo una purea molto saporita e amara (caratteristica dell'oliva). Adagiamo la purea di olive sopra ad una striscia di gelatina di pomodoro e di fianco alla purea il gambero (pulito e privato del budellino) al naturale sfruttando la sua dolcezza. Finiamo con la sapidità dell'acciuga essiccata e polverizzata e dal capperi fritto per pochi istanti in olio di semi. Terminiamo il piatto con una foglia di basilico frita per 5 secondi in olio di semi.

Vino consigliato

Metodo classico ottenuto con uve chardonnay e pinot nero.