



Ricetta N. RE000912

Registrata in data 23 Dic 2016 alle ore 10:32

da GIOVANNI SORRENTINO

## La fresina, il violetto e il mare.

Fresine dei Campi con maionese di carciofini violetti di Castellammare all'olio extravergine, gamberi rossi cilentani e polvere di caffè.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

360 g fresine di Gragnano Igp del Pastificio dei Campi  
210 g carciofini violetti di Castellammare sott' olio  
200 g gamberi rossi cilentani freschi  
10 g polvere di caffè 100% Arabica  
25 g fior di sale  
70 g sale grosso  
5 l acqua naturale  
40 g olio extravergine  
10 cl acqua oligominerale

### Preparazione

Sgocciolare i carciofini conservando l' olio.

Mettere nel frullatore i carciofini e l' acqua oligominerale e frullare fino a raggiungere una consistenza cremosa. Sempre col frullatore in movimento ma abbassando leggermente la velocità di processo aggiungere l' olio sgocciolato a filo fino a raggiungere la consistenza di una maionese, aggiustare di sale e conservare in frigo.

Pulire i gamberi precedentemente abbattuti privandolo dei carapaci e dei budelli, tagliando li a pezzetti, condirli leggermente con fior di sale e olio extravergine, riporti quindi in frigo.

A questo punto cuocere le Fresine in 5 litri di acqua con 70 g di sale grosso per 10 minuti.

Scolare la pasta direttamente in una bacinella d' acciaio e aggiungere subito la maionese di carciofini.

Amalgamare bene la pasta alla maionese di carciofini e disporre nel piatto.

Completare con dei pezzetti di gambero crudo e una spolverata di caffè.