



Ricetta N. RE000217

Registrata in data 29 Gen 2016 alle ore 08:20

da LINO SCARALLO



Lasagnetta di mozzarella di bufala e crudo di gamberi su salsa di cavolo broccolo

Un piatto degno del Regno delle Due Sicilie, tra mozzarella di bufala campana e il gambero siciliano. Un gioco di mare e di terra.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti: per 4 persone
400 g di mozzarella di bufala
700 g di gamberi rossi di Sicilia, media misura
300 g di cavolo broccolo
olio extravergine
sale q.b.
pepe
germogli di broccolo

Preparazione

Lavare e mondare il cavolo broccolo bollire in abbondante acqua bollente, raffreddarle successivamente in acqua e ghiaccio.

Ripassare in padella con uno spicchio di aglio in camicia, rimuovere l'aglio e passare al mixer con l'aggiunta di un mestolo di brodo vegetale ed un filo di olio extravergine, fino ad ottenere una crema.

Assemblaggio del piatto:

Tagliare la mozzarella a fettine non troppo spesse e alternarla ai gamberi, già sgusciati e puliti, all'interno di un coppapasta di forma cilindrica dal diametro 0.6 altezza 0.8, e comporre in 4 strati.

Adagiare la lasagnetta al centro del piatto e guarnire il piatto con la salsa di fiori di zucca, i germogli, sopra la lasagnetta, ed ultimare con un filo di olio extravergine di oliva, e finire con una macinata di pepe bianco.

Vino consigliato

Pallagrello Bianco 2014 Fontanavigna Terra del Principe