



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000674

Registrata in data 12 Lug 2016 alle ore 13:46

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Pasta con patate, gamberi rossi e fiori di zucca

Questo è un piatto che lo chef Matteo Sangiovanni del Ristorante Tre Olivi di Paestum ha presentato in occasione della puntata della trasmissione Casa Alice che andrà in onda il 14 luglio 2016 alle 18.00 e il 15 mattina alle 11.30.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la spuma di patate

g 300 patate
g 20 cipolla
g 30 burro
q.b. sale e pepe
g 10 olio extravergine
n.2 albumi di uovo

Per il carpaccio di gamberi

g 300 gamberi rossi di Acciaroli
g 50 olio extravergine
g 10 succo di limone
g 10 patate bollite
q.b. sale e pepe
q.b. erba cipollina

Per i fiori di zucca

n. 4 fiori di zucca
g 20 provola affumicata
g. 100 patate bollite
q.b. sale e pepe
g 10 grana grattugiato

Per la pasta

g 200 mezzi paccheri di gragnano
g 50 burro
g 20 cipolla tritata
g 20 pancetta tesa
g 50 grana grattugiato
q.b. sale e pepe
q.b. basilico

Le guarnizioni

n. 4 germogli di basilico
n. 4 germogli di rucola
n. 4 pomodorini canditi
g 50 dressing di gamberi

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

g 50 polvere di gamberi

Preparazione

Fare rosolare la cipolla tritata con il burro e aggiungere le patate precedentemente pelate e tagliate a cubetti; coprire con acqua e lasciare cuocere per 20 minuti. Frullare aggiungendo un po' di olio extra vergine e aggiustando di sale e pepe, portare a 50° e aggiungere 2 albumi di uovo e mettere in un sifone con 2 cariche .

Poi preparare il carpaccio sgucciando i gamberi e conservando le teste che serviranno per un dressing; Incidere le code sulla schiena e posizionarle su un foglio di carta fata e batterli con il batticarne, formando un carpaccio quindi metterli in abbattitore e una volta abbattuti si tirano fuori e se ne ricavano 4 rettangoli.

Poi riempire i fiori di zucca con patate bollite, provola. grana e aggiustare di sapore; chiuderli nella pellicola e cuocerli a vapore 80° per 3 minuti. Farli raffreddare e poi toglierli dalla pellicola.

A parte in una pentola con acqua che bolle, mettere a cucinare i mezzi paccheri, in una padella preparare il sugo facendo rosolare la cipolla con il burro aggiungere la pancetta e un po' di acqua di cottura, scolare la pasta al dente e spadellarla aggiungendo il grana, il basilico e aggiustare di sale e pepe.

Inpiattare posizionando al centro del piatto il carpaccio di gamberi e condendolo con la salsa, sul fianco mettere i mezzi paccheri in piedi con sopra la spuma di patate e di fianco il fiore di zucca passato un minuto nel forno. Decoriamo con i germogli, la salsa di gamberi, i pomodorini canditi, e la polvere di olive nere.

Buon appetito