Diffusione: 28.550

sala&cucina

Mensile

MySocialRecipe® Questa ricetta è mia!

Data 12-2019
Pagina 81
Foglio 1

"CATALANA" DI BUFALA E IL GAMBERO ROSSO

RICETTA

Chef Antonio Sorrentino | Mysocialrecipe.com

Ingredienti per 4 persone

- *12 gamberi rossi medi*
- *150 g pomodorini cuore di bue*
- *150 g datterini gialli*
- *succo di limone q.b.*
- *1 cipolla rossa di Tropea*
- *1 falda peperone rosso*
- *1 falda peperone giallo*

Per la citronette:

- *basilico per marinare le verdure*
- *1/2 bicchiere d'olio*
- *1 limone*
- *basilico*
- *sale e pepe q.b.*

Prodotti utilizzati:

- *mozzarella di bufala campana DOP*
- *gamberi rossi di Mazara*
- *limoni di Sorrento*

Preparazione

Monda e lava tutte le verdure: zucchine, peperoni, cipolla e peperoni. Tagliali a pezzetti piccoli a bronoise tranne la cipolla che farai a rondelle sottili. Mettili in un contenitore di vetro piuttosto grande (dovrà poi contenere anche i gamberi), condite con l'emulsione al basilico e pepe. Fate marinare almeno un'ora a freddo.

Pulisci i gamberi da carapace e dalla sabbia poi saltali in una padella antiaderente con l'aglio in camicia e il cucchiaio di olio. Aggiusta di sale e pepe, fai rosolare leggermente e aggiungili alle verdure.

Scavare la mozzarella a modi pagnotta di pane fate uscire un po di siero poi riempitela con la catalana di verdure, disponendo i gamberi in cima impiattate e rifinite con la citronette al basilico e decorate con timo e prezzemolo riccio.

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.