



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000749

Registrata in data 30 Lug 2016 alle ore 17:52

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Tartar di gamberi rossi su crema di zucchine alla scapece e nuvola di pasta kataifi ricotta e limone

Un antipasto delicato proposto dallo chef Antonio De Angelis che ha elaborato una tartar di gamberi rossi accompagnati da una crema di zucchine alla scapece, e una leggerissima nuvola di pasta kataifi ricotta e limone.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la tartar

240 g gamberi sgusciati

Sale e pepe q.b.

Tabasco q.b

10 g olio evo

Per la crema

1lt olio di semi

300 g zucchine

10 g aglio

10 g menta

20 g aceto bianco

Per la nuvola

80 g pasta kataifi

100 g ricotta

2 g buccia limone grattugiata

Sale e pepe q.b

Preparazione

Pulire e tagliare le zucchine, friggere in olio di semi, mettere un po' a marinare con aceto, aglio, sale e menta, poi frullare con l' aiuto di un frullatore a bicchiere. Stendere la pasta kataifi e riempire con la ricotta insaporita con sale, pepe e limone e infornare a 180° per 5/6 minuti.

Tritare e condire i gamberi con sale, pepe, tabasco e olio evo e formare delle quenelle.