



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002686 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Dic 2018 alle ore 11:05

da ENZO CRIVELLA

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Tempura di calamaretti e gelato al nero di seppia

Tempura di calamaretti e gelato al nero di seppia

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ricetta:

n. 12 calamaretti freschi

Tempura:

n. 1 tuorlo

acqua gelata frizzante

100 g farina

piz.sale

Salsa specchio:

Maionese vegana (soia, senape, olio, limone)

Gelato:

200 g acqua

100 g succo di limone

110 g zucchero

3 g semi di carrube.

Preparazione

Preparare la tempura con un tuorlo, acqua gelata frizzante, 100 g farina, pizza di sale. (10 minuti)

Maionese vegana: in un frullatore a immersione montare soia, senape, limone.

Gelato: bollire 200 g di acqua, 110 g zucchero, 3 g semi di carrube.

Raffreddare e aggiungere un limone spremuto e una vescichetta di seppia, olio e sale, mantecare. (10 minuti)

Composizione del piatto, come in foto: salsa a specchio con quenelle di gelato e a fianco uno scrigno di calamaretti fritti al momento, caldi da contrastare il freddo del gelato di seppia.

Buon Natale

Vino consigliato

Un bel Fiano non sarebbe male.