



Ricetta N. RE001170

Registrata in data 24 Mar 2017 alle ore 09:33

da ROBERTO CAZZATO

Tortello di rapa e gamberi rossi, burrata all'olio di oliva e finocchietto

Un antipasto freddo, dai contrasti ben coniugati; la presenza dello zenzero e del battuto di Gamberi riequilibra l'acidità della rapa marinata nell'aceto. Ottimo per iniziare una cena a base di pesce in brodo.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 2 persone

- n. 2 rape bianche
- n. 2 rape rosse
- 300 ml aceto di vino bianco
- sale fino q.b.
- n. 12 gamberi rossi di Gallipoli
- 100 g zenzero
- 100 g burrata di Andria
- Olio evo q.b.
- n. 3 foglioline finocchietto selvatico
- n. 5 pomodorini
- 50 ml di fumetto di pesce

Preparazione

Pulire le due tipologie di rape e tagliarle a fettine con l' aiuto di una mandolina dello spessore di 2 millimetri. Mettere a marinare le rape in due contenitori differenti con aceto e sale, strato per strato. Mettere in frigo. Frullare la burrata emulsionando con l'olio ed il sale. Setacciare e riporre in frigo ben coperto. Sgusciare i gamberi e privarli del budello, mettere da parte le teste. Tagliare a modo di tartare i gamberi e condire con sale, pepe, zenzero e olio, mettere da parte in frigo. Frullare le teste dei gamberi con qualche pomodorino e un mestolo di fumetto di pesce. Filtrare e sistemare di sale. Sistemare al centro di un grande piatto le rape rosse ben asciutte con della carta, su ognuna condire con un cucchiaino di tartare di gambero e coprire con la rapa bianca ben asciutta. Tra un tortello e l'altro un punto di burrata ed il finocchietto. Servire il piatto e la salsa di gambero in un contenitore a parte.

Vino consigliato

Un rosato pugliese molto leggero e non invadente che si abbina perfettamente all'acidità della rapa: FIVE ROSES Leone de Castris