



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003336 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 22 Apr 2020 alle ore 10:55**

**da GENNARO BALESTRIERI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## **Gamberi crudi, burrata e salsa al pomodorino giallo.**

Tempo di preparazione: 30 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

12 Gamberi rossi di Mazara  
Freschirn  
4 Burrate da 100 g  
300 g Pomodorini gialli (La Fiammante)  
80 g Insalatina misticanza  
1 Spicchio di aglio  
Q.b. Basilico  
Q.b. Sale  
Q.b. Olio evo  
Q.b. Colatura di alici  
Q.b. Pepe verde vanigliato  
Q.b. Germogli di ravanella (3)

### **Preparazione**

Abbatte i gamberi per almeno 24 ore.

Pulirli e metterli in frigo coperti da pellicola.

A fuoco lento soffriggere spicchio d'aglio e gambi di basilico ed aggiungere i pomodorini gialli e portarli a cottura per 20 minuti, regolare di sale passarlo ad passaverdure e raffreddarlo.

Quando sarà freddo emulsionare con olio evo, colatura di alici e riporre in frigo.

Disposizione del piatto: poggiare la burrata precedentemente tolta dalla propria acqua sulla misticanza condita con olio e pepe verde vanigliato.

Con un cucchiaino da portata fare un cerchio con la salsa di pomodorini gialli e poggiare i gamberi.

Decorare con germogli di ravanella