



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000644

Registrata in data 01 Lug 2016 alle ore 16:10

da KEVIN LUIGI FORNONI

Rosso di Pollock

Un cocktail di gamberi rossi di Mazara, con 3 varianti di maionesi. Ispirato all' espressionismo di Jackson Pollock noto artista del '900.

Piatto dell'estate 2015 selezionato nei migliori 50 ristoranti all'aperto di Milano con giardino. "La Scaletta Restaurant".

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

300 g Gamberi rossi di Mazara guance di gambero rosso
n. 10 tuorli di uova
succo di 1 lime
succo di 1 limone
succo di 1 barbabietola
succo di prezzemolo ed erbe aromatiche
10 ml di grappa gialla
10 ml di grappa bianca
10 ml di sambuca
olio di semi q.b
sale Maldon q.b.
pepe lungo q.b.
germogli di basilico rosso

Preparazione

Sgusciare i gamberi rossi, pulirli e ricavare dalle teste le guance di gambero, molto morbide e gustose, mettere da parte sotto ghiaccio sin all' utilizzo. Preparare le 3 salse maionesi; una con la barbabietola e la grappa bianca alternando succo di lime e limone a seconda dell'acidità voluta; l' altra maionese quella gialla con la sambuca, l' altra maionese con le clorofille e la grappa gialla. Salar e pepare. Per servire: saltare in olio di semi caldo i gamberi; appena l' olio prende un colore giallastro-arancione, scolare i gamberi, salarli e adagiarli su un piatto da portata, mettere le maionesi come se fosse una tavola di pittura. Mettere il sale Maldon, i germogli e servire.

Vino consigliato

Un verdicchio