



SCAMPONE SU BURRATA E ZABAIONE DI MOSCATO DI TRANI

Ingredienti

Per gli scampi

4 scampi freschi
10 sfoglie di ravanello
10 mandorle fresche
20 gr. di olio evo
100 gr. di burrata

Per lo zabaione

2 tuorli
10 gr. di zucchero
20 ml. di moscato di trani
10 ml. di vino bianco
8 gr. di sale

Procedimento

Sgusciare lo scampo e ricavare il frutto senza strapparli.

Sistemare con un leggero condimento di olio evo.

Montare a bagnomaria i tuorli con lo zucchero e il vino, unire il moscato e

continuare a montare fino a ottenere un composto compatto e gonfio.

Disporre alla base un piccolo nido di burrata, adagiarvi sopra lo scampo e posizionare le sfoglie di ravanella e mandorle.

Ultimare con lo zabaione e scaglie di sale.