



SCAMPONI OLIO E PEPE SU ROSTI DI PATATE

Ingredienti

400 gr. di scamponi
brodo vegetale
olio
pepe rosa di mulinello
200 gr. di patate lesse
2 patate crude
50 gr. di pecorino semi stagionato grattato
1 tuorlo d'uovo
1 albume
sale speziato
zenzero fresco

Procedimento

Mondare gli scampi tenendo da parte le teste (per eventuale bisque); condire la polpa degli scampi con pepe, zenzero grattugiato, olio e sale. Tenere in frigo.

Per il rosti di patate, schiacciare con l'ausilio di un pestino le patate lesse e aggiustare di sapidità con il sale speziato, il pecorino ed il tuorlo; formare dei

mucchietti, tagliarli a julienne con l'ausilio di una mandolina specifica; bagnare i mucchietti di patate con l'albume per far aderire la julienne sottile di patata cruda. Scottare su padella antiaderente da entrambi i lati.

Cuocere gli scampi bagnando con il brodo vegetale bollente per un minuto circa (la polpa dello scampo deve risultare cotta all'esterno e umida all'interno).

Servire il rosti di patate tiepido e ultimare con gli scamponi olio e pepe rosa.