



TARTARE DI GAMBERO ROSSO E PRIMO SALE SU SUCCO DI POMODORO E SALE AL MANDARINO

Ingredienti

Gamberi rossi
Cime di cicoria
Germogli di porri
Noci
Granella di pistacchi
Sale aromatizzato al mandarino
Primo sale
Germogli
Olio
Sale
Pepe
Aceto
Cipolla bianca

Per il succo di pomodoro

3 tipi di pomodoro nella stessa quantità (pomodoro ramato, ciliegino, fiaschetto -
100 gr. per ognuno)
3 cucchiaini di olio

1 cucchiaino di aceto bianco
1/4 di cipolla bianca

Procedimento

Mettere in una coppa la tartare di gamberi rossi, le cime di cicoria, i germogli, qualche noce, la granella di pistacchi.

Condire con olio, pepe e sale aromatizzato al mandarino.

Tagliare con un coppa pasta rotondo 2 fette di primo sale dello spessore di 3-4 mm.

Impilare tutto, alternando la fetta di primo sale e la tartare.

Chiudere con la tartare e decorare con germogli a piacere.

Per il succo di pomodoro

Tagliare i pomodori a cubetti, aggiungere olio, aceto bianco e 1/4 di cipolla bianca tagliata a julienne.

Amalgamare e schiacciare tutto con le mani.

Coprire con pellicola trasparente e far riposare una notte.

Il giorno dopo filtrare e utilizzare come base per la tartare.