



GAMBERI DI GALLIPOLI MARINATI ALLA BIRRA GRAND BAY, VELLUTATA DI PATATE AFFUMICATE AL FORNELLO E JULIENNE DI FINOCCHIO

Ingredienti

300 gr. di patate
Carbone vegetale per affumicatura
8 gamberi rossi
1 finocchio
100 ml. di birra "Grand Bay"
1 stecca di lemon gras
Sale, pepe e olio d'oliva

Procedimento

Racchiudere in un foglio di alluminio le patate e cuocerle nel fornello a carbone vegetale.

Dopo che le patate sono cotte, spelare e frullare con del brodo vegetale e olio di oliva. Aggiustare di sale e tenere a bagnomaria.

Sgusciare i gamberi: con i carapaci montare una bisque molto ristretta, marinare la polpa con la birra, il succo del lemon gras, olio, sale e pepe e tenere in frigo.

Con l'aiuto di una mandolina affettare sottilmente il finocchio e lasciare a bagno nell'acqua ghiacciata.

Sistemare su 4 piatti fondi: le julienne di finocchio e i gamberi. Ricoprire con la bisque, condire con olio d'oliva e decorare con petali di fiori eduli.