



ZUPPA DI MANDORLE, TARTARE DI ALLIEVI E GAMBERI ROSA, ZUCCHINA CON ACQUA DI MARE E TERRICCIO DI GRANO ARSO

Ingredienti

10 allievi piccoli
20 gamberi rosa
500 gr. di mandorle
750 gr. di acqua frizzante
3 zucchine
acqua di mare sterilizzata
taralli di grano arso
2 lime

Procedimento

Mettere le mandorle a bagno nell'acqua frizzante per una notte, quindi versarle nell'estrattore e passare all'etamina il succo ricavato.
Condire la zuppa con sale e olio.

Tagliare solo il verde della zuccina a brunoise e marinarla nell'acqua di mare per 1 ora e mezza circa.

Pulire e tagliare a tartare i gamberi rosa e gli allievi.
Condirli con olio, qualche chicco di sale di Maldon e scorza di lime.

Comporre il piatto disponendo 3 quenelle di tartare, la zuccina marinata all'acqua di mare, 1 tarallo sbriciolato e completare al tavolo con la zuppa di mandorla.