



MILLEFOGLIE DI PATATE E ZUCCA CON GAMBERI ALL'ACETO DI LAMPONI

Ingredienti

Per la parmigiana

500 gr. di patate
500 gr. di zucca marina
500 gr. di panna
500 gr. di stracciatella
125 gr. di tuorlo d'uovo
50gr. di parmigiano
20 gr. di fecola di patate
sale, pepe macinato fresco q.b.

Per la rifinitura

24 pz. di mazzancolle di media dimensione
40 gr. di olio evo
10 gr. di aceto di lamponi

Procedimento

Per la millefoglie

Aggiungere la panna fredda, i tuorli, il parmigiano il sale e poco pepe macinato fresco.

Tagliare la zucca e le patate a fette sottili.

In una teglia da forno alternare le patate e la zucca leggermente salate con stracciatella; ripetere l'operazione per tre strati e infornare a 140° calore secco per 40 minuti **evacuando l'umidità**.

Abbattere di temperatura.

Tagliare dei trancetti regolari e adagiare sopra le mazzancolle e mettere in forno a 160° per 10 mn circa.

Servire irrorando le mazzancolle con un'emulsione fatta con aceto di lamponi, sale fino e olio evo.