



BATTUTO DI GAMBERO ROSSO, SPINACINO E MANGO

Ingredienti

2 gamberi rossi
70 gr. di spinacino fresco
100 gr. di mango
25 gr. di zucchero
sale
pepe
sale a scaglie affumicato
25 gr. di olio e limone

Procedimento

Con il mango realizzare una purea, ottenuta frullando la polpa e lo zucchero con un mixer.

viscerare i gamberi privandoli del budellino e lavare accuratamente lo spinacino. Sbollentare quest'ultimo in acqua salata per pochi secondi.

Con l'ausilio di un batticarne, battere i gamberi e dare la forma desiderata; terminare il piatto con spinacino, mango, sale affumicato, olio e limone.