



MAZZANCOLLA, ASPARAGO E DATTERINO GIALLO SEMI DRY

Ingredienti

3 mazzancolle
sale
pepe
olio
4 asparagi freschi
12 spicchio d'aglio
maggiorana q.b.
fumetto di pesce (carota, sedano, scalogno, acqua e lische di pesce)
80 gr. di datterino giallo
12 patata bollita

Procedimento

Eviscerare i gamberi e privarli del budellino praticando un' incisione sul dorso, condire con sale, pepe, olio e maggiorana e mettere in placca.
Con i carapaci, preparare il fumetto nel classico modo e lasciare intiepidire.

Lavare gli asparagi, separare la parte legnosa dal germoglio e lessarli in acqua salata in tempi differenti.

Una volta cotti, tenere da parte il germoglio e con il gambo preparare una crema saltandoli in padella con sale, pepe, olio e fumetto. Frullare e setacciare. Schiacciare la patata bollita e condirla.

Intiepidire il fumetto, versare sui gamberi e lasciare cuocere per infusione. In una fondina, versare la crema, qualche quenella di patata, adagiare i gamberi e completare con il datterino giallo.