



FOCACCIA ALLA CURCUMA CON GUACAMOLE DI AVOCADO, TARTARE DI GAMBERI E RICOTTA FORTE

Ingredienti

Per la focaccia

500 gr di farina bianca
200 gr di acqua tiepida
12 gr sale
5 gr di curcuma
50 gr olio d'oliva
2 gr lievito

Per il guacamole

1 avocado ben maturo
20 gr succo di limone
20 gr olio evo
Sale e pepe
200 gr polpa di gamberi rossi
70 gr di ricotta forte
30 gr panna liquido

Procedimento

Impastare la focaccia in un planetaria, stendere con l'aiuto di un mattarello e lasciare riposare in una placca a temperatura circa 37°C per la lievitazione. Infornare a 180°C a secco per circa 15 minuti.

Lavare e pulite l'avocado, frullare con il succo di limone, olio evo e aggiustare di sale e pepe.

Sistemare in un sac à poche il purè e tenere in frigo.

Pulire i gamberi rossi e con l'aiuto di un trinciante tritare per ottenere la tartare non troppo fine.

Condire con sale, pepe e un filo di olio evo. Tenere in frigo.

In una ciotola mantecate la ricotta forte con la panna per renderla un po' più dolce e morbida. Sistemare in un sac à poche.

Sistemare su 4 piatti piani un trancino di focaccia e una striscia di guacamole, sistemare la tartare sopra e delle gocce di ricotta forte.

Servire con un filo di olio evo, fiocchi di sale e delle erbe aromatiche.