



GAMBERI, BROCCOLI E ACCIUGHE

Ingredienti

30 gamberi rossi di prima scelta
1 kg di broccoli
1 kg di cime di rapa
200 gr di spinaci
1 lt di panna fresca
1 vasetto di acciughe sott'olio di buona qualità

Procedimento

Sgusciare i gamberi e preparare la bisque con le teste.
Selezionare le cime di rapa più belle e metterle da parte.
Cuocere le restanti rape con i broccoli e scioccare in acqua e ghiaccio. Frullarli con gli spinaci crudi e aggiungere olio e sale.

Ridurre la panna a fuoco lento.
Far sciogliere le acciughe a fuoco lento in un pentolino e passarle allo chinoise, aggiungerle alla panna ridotta e controllarne la sapidità.

In una padella stufare le cime precedentemente selezionate con olio e acqua.

Salarle e posarle su un vassoio con carta assorbente.

Pastorizzare i gamberi per 10 min in acqua riscaldata a 55°.

Solarli e posarli su un vassoio con carta assorbente.

Versare su un piatto piano la salsa di verdure, aggiungere poche gocce di panna alle acciughe, sistemarvi 3 gamberi conditi con un cucchiaino di bisque e finire con le cime di rapa stufate.