



PEPERINI, SALSA DI COCCO E VONGOLE CON POLVERE DI LATTUGA DI MARE



Ingredienti

- 18 gr zenzero a julienne
- 6 gr buccia di lime (circa 5 pz)
- 1 spicchio di aglio
- 3 grani cardamomo
- 6 grani pepe bianco
- 34 gr di olio extra vergine
- 30 gr vino bianco
- 2 gr soia

- 140 gr latte di cocco (al 60% di acqua)
- 250 gr di Peperini

Procedimento

Procedimento per la crema di mare “thailandese”

In un pentolino mettere l’olio, l’aglio leggermente schiacciato, lo zenzero a julienne, il pepe bianco, il cardamomo, e far partire una leggera infusione a fuoco basso.

Aggiungere poi la buccia di lime e far continuare l’infusione. Aumentare leggermente la potenza e aggiungere poi la soia e sfumare (ad una temperatura più alta) con il vino bianco.

Aggiungere il latte di cocco. Far bollire per 1 minuto, gustare (se serve) di sale e passare allo chinoix. Mettete a bollire dell’acqua, salate, una volta a bollire mettete dentro i Peperini e cuocete per il tempo indicato meno due minuti, che li ultimerete direttamente nella salsa precedentemente emulsionata, servire con vongole sgusciate e polvere di lattuga di mare.