

ANTIPASTI E SNACK

Gamberi su spuma di ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

20 gamberi
250 g di ricotta
zucchine
succo e scorze di 1/2 limone
succo e bucce di 1 arancia
olio extravergine d'oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Ricavare da mezzo limone e un arancia sia il succo che la buccia grattugiata.



- 2 Con questo preparare una citronette emulsionando olio extravergine con una frusta finchè risulta cremosa al punto giusto.



- 3 Immergervi 20 gamberi sgusciati, salare, pepare e far marinare per 15 minuti.



4 Nel frattempo, passare al setaccio 250 g di ricotta e montarla con poco olio da far scendere a filo. Salare e pepare.





5 In un piatto individuale posare un cerchio e riempire con metà ricotta.



6 In una padella antiaderente scottare un secondo delle fette sottili di zucchine.

Togliere delicatamente il cerchio, decorare l'esterno con mezze fette di zucchine, depositare al centro metà dei gamberi sgocciolati dalla marinata, guarnire con striscioline sottilissime di buccia di zucchine, far scendere sopra qualche goccia di citronette e spolverare il piatto con buccia grattugiata di arancia.

Servire.

