

SECONDI PIATTI

Mousse di asparagi con pistacchi e gamberi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [180 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Mousse di asparagi con pistacchi e gamberi: un piatto ricco e bello!

INGREDIENTI

PANNA fresca - 250 gr
ASPARAGI bolliti al dente - 220 gr
COLLA DI PESCE 2 foglie
ALBUME 100 gr
SALE
PEPE NERO
GAMBERI 12
GRANELLA DI PISTACCHI

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate preparando la mousse: pulite gli asparagi togliendo loro la parte più legnosa, quindi tagliateli a pezzi e sbollentateli in abbondante acqua salata, scolateli e raffreddateli. Nel frattempo mettete la panna sul fuoco e fatela ridurre della metà.

Riprendete gli asparagi e saltateli in padella con del burro.



2 Unite gli asparagi alla panna ridotta, frullate il tutto e regolate di sale e pepe.



3 Aggiungete al frullato la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda. Dopo aver ottenuto una crema ben omogenea, trasferitela in una terrina e lasciatela raffreddare un po'.
Montate gli albumi a neve ed aggiungeteli al composto già freddo incorporandole delicatamente.



- 4 Trasferite il composto in un contenitore e riponete in frigorifero per almeno tre ore (meglio se tutta la notte).

Servite la mousse formando delle palline con un dosa gelato o un cucchiaio, passatele nella granella di pistacchio e sistematele in un piatto.

Servite con i gamberi arrostiti conditi semplicemente con un giro d'olio extravergine d'oliva a crudo.

