

SECONDI PIATTI

Mousse di asparagi con pistacchi e gamberi

di: *Cookaround*

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.

