Alessandro Borghese Kitchen Sound, gamberetti alla Blues Brothers

borghese-9-3b10aecc

COCKTAIL DI GAMBERETTI
TRATTO DA: BLUES BROTHERS
(Costo €€€- Tempo 25’ - Difficoltà ##)

Ingredienti per 4 persone:
20 gamberi rossi freschi
Erba cipollina q.b.
Pepe nero q.b.
Sale al carbone q.b.
Sale e olio EVO q.b.
Per la maionese:
2 tuorli
25 ml succo di limone
250 ml olio di semi
100g salsa ketchup
5g senape
15g cognac
20g Worcestershire sauce

Preparazione:
Per la maionese, separa in una ciotola i tuorli dagli albumi.
Con l’aiuto di un mixer, monta: tuorli, senape, succo di limone e olio di arachidi versato a filo.
Incorpora in seguito il ketchup e la salsa Worcestershire.
Pulisci i gamberi, privandoli dei carapaci. Incidili sul dorso e con una pinza estrai l’intestino.

Scalda una padella con un filo d’olio e rosola i gamberi. Sfuma con il cognac e aspetta che si caramellino.
Componi il piatto con: un fondo di maionese, i gamberi caramellati, sale al carbone, erba cipollina e una grattata di pepe.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.