Alessandro Borghese Kitchen Sound: wafer di cocktail di gamberi. VIDEO

borghese-12-20d94818

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



WAFER DI COCKTAIL DI GAMBERI

COSTO: medio
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:
16 Gamberi rossi
1 Pz Sucrine
2 Fogli pane carasau
1 Conf. germogli di pisello
1 Peperoncino
80g Salsa rosa
50g Centrifuga di sedano
10g Addensante naturale
1 Limone

Preparazione:
Mondare i gamberi, batterli a coltello, insaporire con sale e pepe. Preparare la salsa usando la classica cocktail (maionese e ketchup) e aggiungere una punta di piccante e spruzzata di limone, ed inserirla in saccapoche.
Aggiungere un addensante naturale all'estratto di sedano e frullare il tutto e lasciare da parte.
Reidratare in acqua bollente il pane carasau e copparlo con uno stampo rettangolare fino ad ottenere 3 strati.
Metterle su una teglia con la carta forno, spennellare con il burro e ricoprire con la carta forno.
Adagiare un peso al di sopra per ottenere sfoglie piatte, infornare a 180°C fino a colorazione.
Inserire nella saccapoche il gel di sedano piccante ottenuto e tagliare la sucrine in 4 pz e condirla con sale, olio e una lamella di peperoncino. Assemblare il wafer alternando le sfoglie di pane carasau con il battuto di gamberi. Impiattare e rifinisci con salsa rosa, germogli di pisellino fresco, gel di sedano e peperoncino.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno