

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.