La ricetta di Gregori Nalon: Gambero con indivia belga allo zafferano

gambero-ricetta-ab67174f

I crostacei rappresentano un ingrediente cGregoryapace di dare vita a ricette sofisticate. Ecco la proposta dello chef Gregori Nalon: Gambero rosso con indivia belga allo zafferano INGREDIENTI PER LE POLPETTINE

- 20 Gamberi rossi di Sicilia
- 100 g olio extravergine di oliva
- 1 indivia belga grossa
- 1 bustina di zafferano 5 g sale fino marino, 1 g pepe bianco, 5 g prezzemolo, 5 g scorza di limone naturale

PROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE

- Sgusciare i gamberi dividendo il carapace dalle teste.
- Schiacciare le teste del gambero e ricavarne l'interno, quindi emulsionare con poco olio, salare e pepare.
- Con i carapaci e le teste schiacciate formare un brodo leggero che non resti troppo a bollire, filtrare.
- Cuocere le code di gambero a vapore delicato oppure nel brodo così ottenuto.
- Prendere 50g di brodo di gambero ottenuto precedentemente, diluire lo zafferano, confezionare in sottovuoto con l'indivia belga e la scorza di limone e cuocere a vapore a 96° per circa 15 minuti.

PRESENTAZIONE Sistemare al centro del piatto l'emulsione ottenuta dalle teste, porvi sopra l'indivia Belga e i gamberi, condire con olio extravergine di oliva e servire CONSIGLIATO A: celiaci, diabetici, dieta mediterranea, intolleranti al lattosio, intolleranti al lievito, intolleranti all'uovo, per bambini, per sportivi. BEVANDE CONSIGLIATE: birra bianca, birra cruda, vino bianco. TECNICHE USATE: abbattitore, forno a vapore, forno combinato/trivalente, minipinner, sottovuoto, vapore. LE RISORSE

DEL GAMBERO