

Il gusto è servito

scopri il tuo talento ai fornelli

Passata di piselli burrata gamberi e taralli

Ingredienti:

- Gamberi n°30
- Cipolla n°2
- Patate 1 Kg
- Piselli 500 gr. (al netto)
- burrata 250gr
- taralli una conf. piccola
- salvia q.b
- Olio extravergine d'oliva q.b
- rosmarino q.b.

Preparazione:

Pulire le cipolle e tagliarle a rondelle sottili, pelare le patate e tagliarle a fette sottili. In una casseruola versare l'olio extravergine di oliva ed unire le cipolle lasciandole appassire leggermente, quindi unire le fettine di patate e un paio di foglie di salvia. Aggiungere i piselli sgusciati e portare a cottura a fiamma dolce mescolando ogni tanto.

Intanto pulire e sgusciare i gamberi eliminando le teste che potranno essere utili per realizzare un brodo di pesce.

Trasferire il contenuto della casseruola nel mixer e frullare fino ad ottenere una passata di verdure omogenea e cremosa.

Mettere i gamberi sgusciati in una padella antiaderente insieme a qualche ago di rosmarino e farli cuocere velocemente da entrambi i lati.

Presentazione:

Distribuire sul fondo di un piatto singolo la passata di piselli. Adagiarvi qualche cucchiaino di burrata sistemarci sopra i gamberi. Guarnire con i taralli sbriciolati, foglie verdi di erbe aromatiche e fiori edibili.

Vino abbinato: Rosato del Salento - Liveli

Puglia