

TARTARE DI GAMBERO ROSA ESTIVA




Ricetta
4 YOU 


seafood@HOME
www.seafoodumbertoprime.it

Ingredienti

- 2 Tartare di Gambero rosa
- pangrattato q.b.
- Olio Evo q.b.
- Menta q.b.
- Zenzero q.b.
- Lime q.b.
- 1 cetriolo

Preparazione

1. Prepariamo un'emulsione di olio evo, aggiungendo la spremuta di mezzo lime, zenzero grattugiato q.b. e foglie di menta sminuzzate.
Nb: questo passaggio andrà ripetuto due volte, per la prima e seconda tartara. Se voleste fare un passaggio unico, basta raddoppiare le dosi ad occhio.
2. Lasciamo riposare almeno 5'min.
3. Apriamo la nostra tartare di gambero e condiamo con l'emulsione appena preparata.
4. Facciamo riposare in frigorifero per 30'min. circa.
5. Affettiamo il cetriolo a rondelle sottili.
6. Useremo un coppapasta per preparare la base della tartare, disponiamo il cetriolo al suo interno e copriamo tutta l'area.
7. Prendiamo la tartare dal frigorifero e mettiamola nel coppapasta, per l'impattamento.
8. Chiudiamo con grattugiata di lime e decoriamo con foglie di menta.



PREPARAZIONE
20' MIN. circa



RIPOSO
30' min. circa



DIFFICOLTÀ
FACILE



PORZIONI
2 persone