BIS DI TARTARE DI GAMBERI AI DUE PESTI

Ingredienti Menù

120 g Pesto di agrumi - BO7

30 ml Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

90 g Pesto ai pistacchi - BX7

Ingredienti

900 g Code di gamberi sgusciate

50 g Arance pelate a vivo

q.b. Semi di sesamo

q.b. Pistacchi freschi

q.b. Scorza arancia, grattuggiata

1 Limone

q.b. Sale e Pepe

Chef: Diego Ponzoni

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare a coltello i gamberi in modo grossolano; dividere la tartare ottenuta in due parti. In una ciotola amalgamare una parte dei gamberi con il Pesto di agrumi, le arance tagliate a cubetti e 15 ml di Olio extravergine di oliva, insaporendo con sale e pepe. In un’altra terrina unire i gamberi rimasti con il Pesto ai pistacchi e condire con l’Olio avanzato, sale e pepe. Nel frattempo in una padella antiaderente tostare un pò di pistacchi tritati, quindi ripetere la stessa operazione con i Semi di sesamo. Infine grattugiare la scorza dell’arancia e di seguito quella del limone. A questo punto con l’aiuto di un coppapasta accomodare su ciascun piatto le due tartare. Decorarela tartare al Pesto di agrumi con la scorza di arancia grattugiata, una spolverata di Semi di sesamo e un pizzico di pepe. Decorare la tartare al Pesto ai pistacchi con pistacchi tritati, scorza di limone grattugiata, pepe e un filo d’Olio del Pesto ai pistacchi.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)