TRIS DI TARTARE DI GAMBERO ALLE 3 SALSE MENÙ



Chef: Diego Ponzoni

Ingredienti Menù

20 g Olio extravergine di oliva - EKC
8 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X
8 g Salsa di cavolo viola - XX0X
8 g Salsa Guacamole - XQ0X
8 g Salsa Mango, Curry e Zenzero - XP0X
q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250
q.b. Petali di rosa - 1252
Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

140 g Code di gambero sgusciate
q.b. Succo di limone fresco
10 g Zucchine
15 g Burrata
q.b. Finocchietto
q.b. Sale e pepe

Procedimento

Per 1 persona
Tritare a coltello le code di gambero e condirle con olio extravergine d'oliva, sale, pepe ed un goccio di succo di limone. Dividerle in tre piccole ciotoline. Condire la prima tartare con salsa Guacamole, datterino giallo, petali di rosa e finicchietto. La seconda condirla con burrata, salsa di cavolo viola ed erba cipollina. Condire la terza e ultima tartare con zucchine tagliate a julienne, salsa curry mango zenzero e pepe rosa.

© 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)