



Carpaccio di gamberi rossi con mango, acqua di mare e polvere d'olio

Ingredienti per 10 persone

40 gamberi rossi di Porto Santo Spirito
150 g di acqua di mare
30 g di lecitina di soia
2 manghi maturi
1 limone
olio e.v.o. q.b.
sale q.b.

Per la polvere d'olio:

30 g di maltodestrina di tapioca
15 g di olio e.v.o.

Per la finitura:

insalata ficoide q.b.
germogli di senape q.b.
pepe di Sichuan q.b.

Pulire i gamberi e privarli del budello. Tagliarli a pezzi, condirli e metterli tra due fogli di pellicola, schiacciandoli molto bene con un pestacarne. Conservarli in frigo, coperti con la pellicola fino al momento di finire il piatto (20 minuti).

Pulire i mango e frullarli bene nel mixer affinché si formi una crema omogenea. Mettere in pompetta e tenere in frigo (10 minuti).

Miscelare l'acqua di mare assieme alla lecitina in un recipiente alto e, con l'aiuto di un mixer a immersione, inglobare aria fino a formare la schiuma (5 minuti).

Mischiare in una bastardella, con l'aiuto di una frusta, l'olio e la maltodestrina affinché si formi la polvere (5 minuti).

In un piatto mettere il carpaccio al centro, condire con olio, limone, sale e pepe di Sichuan. Disporre ad arte dei punti di mango, un po' di polvere di olio e la spuma di acqua di mare. Decorare con germogli di senape e ficoide glaciale.

Antipasti

Tempo di esecuzione:
45 minuti

Abbinamento vino:
Lugana
Catina: Agricola Conati

