

GNOCCHI DI PATATE, PESTO, TARTARE DI GAMBERI E ARIA DI SPRITZ

INGREDIENTI (per 4 persone)

20 gamberi rossi di Sicilia
1 kg di sale grosso
400 g di patate rosse
50 g di farina 00
50 g di tuorlo d'uovo
100 g di basilico
80 g di olio EVO
30 g di pecorino romano
30 g di parmigiano
20 g di pinoli tostati
½ spicchio d'aglio
qualche goccia di limone
100 g di Aperol
25 g di sciroppo
5 g di lecitina di soia in polvere
sale fino q.b.



PREPARAZIONE

Lavate le patate, asciugatele con cura e adagiatele in una teglia. Ricopritele di sale grosso e cuocetele in forno per un'ora a 180°.

Sbucciate le patate ancora calde e schiacciatele con uno schiacciapatate; unite la farina, il tuorlo d'uovo, un pizzico di sale e impastate velocemente. Formate gli gnocchi della forma che preferite, purché siano regolari.

Nel frattempo pulite i gamberi eliminando le teste e i carapaci. A punta di coltello, riducete le carni a tartare e massaggiatelo con un filo d'olio e un pizzico di sale dolce.

Recuperate le teste e i carapaci dei gamberi e tostateli in un tegame con un filo d'olio. Sfumate con una spruzzata di brandy e ricoprite con del ghiaccio. Lasciate cuocere per circa un'ora, filtrate con una chinoise e ottenete la bisque.

Preparate il pesto, mettendo in un bicchiere le foglie di basilico, l'olio, pecorino e parmigiano grattugiato, i pinoli, l'aglio privato del germoglio e qualche goccia di limone, affinché non si ossidi. Frullate alla massima velocità e regolate di sale.

In un pentolino, sciogliete a caldo 25 g di zucchero con 25 g di acqua e ottenete lo sciroppo.

Versate l'Aperol in un pentolino e fiammeggiatelo sul fuoco, affinché perda l'alcool. Unitevi 25 g di sciroppo, 50 g di acqua, la lecitina di soia e lasciate intiepidire. Con un frullatore a immersione, date aria e ottenete la spuma di Spritz.

Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli e ripassateli in una padella col un velo di bisque di gamberi.

Impiattate, posizionando sul fondo del piatto qualche goccia di pesto, adagiate degli gnocchi, intervallandoli con la tartare di gamberi, che servirete a quenelle. Completate con delle "nuvole" di aria di Spritz che adagerete sopra le quenelle di gamberi.