



mangiaredadio

GAMBERI, ANGURIA E FETA – RICETTA DI RUBINA ROVINI

INGREDIENTI

20 gamberi rossi
100 g di feta greca
300 ml di estratto di anguria (ricavato da circa 4 fette)
50 ml di vodka
5 g di agar agar
olio EVO
cristalli di sale malton
Grue di cacao



PREPARAZIONE

1. Scaldate l'estratto di anguria e portatelo a bollore, aggiungete l'agar agar e spegnete il fuoco. Unite la vodka, trasferite in un biberon da cucina e lasciate raffreddare.
2. Pulite i gamberi – eliminando i carapaci e l'intestino – e massaggiateli con un filo d'olio e sale.
3. Sbriciolate la feta.
4. Se non siete provvisti di gruè di cacao o caviale di cacao, utilizzate un cioccolato fondente 99/100% di cacao, grattugiandolo non troppo finemente. Utilizzatene in maniera morigerata, in maniera da non alterare eccessivamente l'equilibrio dei sapori.
5. create dei dischi a vostro piacimento con la gelatina di anguria.
6. Impiattate, disponendo i gamberi sulla base di salsa e alternateli con la feta e una leggera spolverata di cacao.