

# CREMA DI SEDANO CON BOTTARGA, GAMBERI E RICCI

di Alessandro Saiu



## INGREDIENTI:

1 mazzo di sedano  
50 g di polpa di ricci  
12 fettine di bottarga di muggine  
16 gamberi precedentemente scottati in acqua 2 minuti  
Olio extravergine  
sale

- Mondate le costole di sedano e fatele sbianchire; immergetele in una casseruola d'acqua salata e portate a ebollizione.
- Spegnete la fiamma, scolate i sedani e frullateli, quindi emulsionate la purea con qualche cucchiaio d'olio.
- Versate la crema nei piatti e disponete al centro di ciascuno un cucchiaino di polpa di ricci, 3 fettine di bottarga e 4 gamberetti sgucciati. Aggiungete un filo d'olio e decorate a piacere.