

CREMA DI SEDANO CON BOTTARGA, GAMBERI E RICCI



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 dacqua salata e portate a ebollizione.
- Spegnete la fiamma, scolate i sedani e frullateli, quindi emulsionate la purea con qualche cucchiaino 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.