

Gamberi con crema al Gorgonzola



ricetta
facile



30 min.



piatto a base
di pesce

Ingredienti

4 gamberoni rossi a testa
per la crema:
200 gr di Gorgonzola dolce
colla di pesce
latte caldo
200 gr di panna da cucina

per la decorazione:
erba cipollina
farina di mais con
semi di papavero

Preparazione

Preparate la crema sciogliendo 200 gr. di Gorgonzola dolce a bagnomaria. Nel frattempo ammollate la colla di pesce in acqua fredda.

Amalgamate il preparato a base di colla di pesce con il latte caldo.

Successivamente unite il composto al Gorgonzola dolce.

Mescolate fino a ottenere una crema omogenea.

Montate 200 gr di panna da cucina e aggiungetela alla crema a base di Gorgonzola. Pulite e fate cuocere i gamberoni per circa due minuti a vapore a 100°.

Utilizzando un sac à poche posizionate quattro fiocchi di crema al Gorgonzola sul piatto.

Adagiate quindi i gamberoni nel piatto e ricoprite con un altro fiocco di crema.

Infine, guarnite con qualche filo di erba cipollina e una spolverata di farina di mais unita a semi di papavero.