

• PESCE & CROSTACEI •

Insalatina di crostacei con terrina al Gorgonzola



ricetta
difficile



30 min.



piatto a base
di pesce

Ingredienti

Per l'insalatina:

4 scampi
4 gamberoni
100 g di finocchio
50 g di cipolla rossa di Tropea
50 g di carota
olio extra vergine di oliva
limone
prezzemolo

Per la terrina:

100 g di Gorgonzola dolce
200 g panna fresca
100 g di latte
sale e pepe
4 fogli di colla di pesce

Per decorare:

germogli misti
olio al basilico

Preparazione

Sciogliere il Gorgonzola dolce nel latte con un po' di sale e pepe, aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda, lasciar freddare e aggiungere la panna montata incorporandola dal basso verso l'alto. Riporre il composto in stampi cilindrici o con forma a piacere e far riposare in frigo per circa 3-4 ore.

Tagliare a bastoncino le varie verdure, disporle sul piatto e adagiarsi sopra i crostacei precedentemente cotti a vapore, condire il tutto con una citronette a base di olio extra vergine e limone e un poco di prezzemolo tritato.

Sformare la terrina e posizionarla vicino all'insalatina, decorarla con dei germogli misti e con piccole gocce di olio al basilico.

Servire con una pasta croccante come un grissino o una focaccia croccante.