



MONINI

ALLE RADICI DELLA QUALITÀ

PRODOTTI

IN CUCINA

CULTURA DELL'OLIO

NEWS



ITA

TUTTE LE RICETTE

A TUTTO GAMBERO



MEDIA



PRIMO

INGREDIENTI

PER LA PASTA:

- 250 g di farina semola di grano duro
- 1 uovo intero
- 3 tuorli d'uovo
- 100 ml di ristretto di bisque
- 50 g di concentrato di pomodoro

PER IL RISTRETTO DI BISQUE:

- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- 10 carapaci di gambero rosso
- 100 g di concentrato di pomodoro
- Ghiaccio q.b
- Cognàc q.b

PER IL RIPIENO:

- 20 gamberi rossi freschi
- 1 patata bollita di media grandezza

PER IL GEL DI LIMONI:

- 200 ml di succo di limone
- 2 g di agar-agar (gelificante)

PER LA SALSA:

- 50 ml di panna fresca
- 100 g di ristretto di bisque

PER GUARNIRE:

- 100 g di ristretto di bisque
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Pepe e sale q.b.
- Vene Cress q.b (particolare crescione decorativo dal gusto sorprendente)

PREPARAZIONE

Inizia preparando il ristretto di bisque. Fai un soffritto di sedano, carota e cipolla, aggiungi dieci carapaci della ventina di gamberi freschi che serviranno per il ripieno dei tortelli, tostali, aggiungi un po' di Cognàc e lascialo evaporare. A questo punto, unisci qualche cubetto di ghiaccio e mezzo bicchiere di acqua, in modo da estrarre tutto il liquido dei carapaci. Aggiungi il concentrato di pomodoro e prosegui nella cottura per circa 30 minuti. Filtra la bisque così ottenuta e rimettila sul fuoco molto lento finché non si sarà ridotta a 1/3 del totale. Lascia raffreddare e procedi a preparare la pasta, amalgamando bene tutti gli ingredienti indicati, compreso il ristretto di bisque, quindi forma una palla e lasciala riposare almeno per un'ora.

Nel frattempo, batti al coltello i gamberi rossi crudi privati del carapace, quindi uniscili con la patata bollita e schiacciata, un filo di olio extravergine di oliva, pepe e sale quanto basta. Metti da parte.

Scalda senza che raggiunga il bollore il succo dei limoni. Aggiungi l'agar-agar, miscela bene e riponilo in uno squeezer (flacone dosatore): il tuo gel di limoni è pronto.

A questo punto, stendi la pasta in fogli più sottili possibile, quindi con l'aiuto di un sac à poche posiziona sulla sfoglia, a intervalli regolari, la farcitura di gambero e patata. Richiudi e procedi a formare i vostri tortelli.

Porta a ebollizione l'acqua in un tegame alto 6-7 cm, salala e gettaci i tortelli.

A parte, prepara la salsa, emulsionando in padella a fuoco lento la bisque rimasta con panna, sale e pepe. Scola i tortelli e aggiungili alla salsa.

Impiatta posizionando delle gocce di gel di limone sul piatto, posiziona i tortelli al centro, nappa con la salsa rimasta e decora con il crescione.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Gamberi ed Extravergine?
Granfruttato, <i>of course..</i>



CHEF

Marwan Grottoli

Marwan Grottoli ha 28 anni e, assieme a Roberta Vergari, è lo chef e proprietario del ristorante [L'Enosteria di Fossombrone \(PU\)](#), aperto ad aprile 2017. La sua cucina è frizzante, colorata, stagionale, stimolante.

CONDIVIDI



TERMINI DI UTILIZZO

PRIVACY POLICY

COOKIES POLICY

FOOD SERVICE

DATI SOCIETARI

CONTATTACI

