

Pappa al pomodoro con tartare di gamberi e stracciatella

Tempo di preparazione: 45 min

Dificoltà: Medium

Ingredienti

- Pane toscano raffermo: 300 gr
- Pomodori a cubetti: 400 ml
- Brodo vegetale: 200 ml
- Spicchio d'aglio: 1
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Basilico fresco: q.b.
- Sale e pepe: q.b.
- Gamberi rossi freschi abbattuti: 6
- Stracciatella di burrata: 100 gr
- Scorza di lime o limone (facoltativa): a piacere



Preparazione

Un piatto tradizionale toscano (pappa al pomodoro) rivisitato in chiave moderna e raffinata grazie alla stracciata e alla tartare. È esattamente l'ibrido tra tradizione e twist contemporaneo.

Procedimento:

1. Pappa al pomodoro: in un tegame, soffriggi l'aglio in olio evo, aggiungi la passata e cuoci 10 min. Unisci il pane spezzettato e il brodo caldo. Cuoci mescolando fino a ottenere una consistenza cremosa. Regola di sale e pepe, aggiungi basilico e lascia intiepidire.

2. Tartare di gamberi: trita al coltello i gamberi sgusciati, condisci con olio, sale, pepe e scorza grattugiata di lime o limone.

3. Impiattamento: adagia la pappa al pomodoro alla base, aggiungi quenelle di stracciatella e la tartare sopra. Filo d'olio a crudo e foglioline di basilico per completare.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
400 ml

