
GAMBERETTI AL VAPORE CON GELATINA DI POMODORI E BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di gamberetti sgusciati
- 150 g di pomodoro passato
- 110 g di basilico
- 60 cl di acqua
- 4 fogli di gelatina
- 50 g di olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 limone
- 50 g di cipolla novella
- sale

Prendere la gelatina, ammorbidirla in 0.5 l di acqua fredda e scioglierla in una pentola a bagnomaria.

Nel pomodoro passato aggiungere la cipolla frullata, metà della gelatina sciolta e un pizzico di sale, versare in uno stampino e mettere in frigo.

Sbollentare, raffreddare e frullare 100 g di basilico con 100 g di acqua, aggiungere la rimanente gelatina, salare, versare in uno stampino e mettere in frigo.

Cuocere i gamberetti a vapore per 2 minuti.

In un piatto disporre il restante basilico, i gamberetti e decorare con la gelatina di pomodoro e basilico tagliata a dadini e cuoricini e cospargere di olio extra-vergine emulsionato con il limone.