

SPUMA DI POMODORI CON GAMBERI E SALSA DI RAFANO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di pomodori,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 mazzetto di basilico,
- 1 cucchiaio di aceto balsamico,
- 3 fogli di colla di pesce,
- 3 cucchiaini di panna montata,
- sale,
- pepe.

Per la salsa:

- 1 radice di rafano (cren),
- 5 cl di latte,
- 20 cl di panna,
- 1 pizzico di zucchero,
- sale,
- pepe di Caienna.

Per guarnire:

- 2 pomodori,
- olio d'oliva,
- aceto di vino,
- 1 ciuffetto di aneto,
- 300 g di gamberi,
- sale,
- pepe.

Pelate e tagliate a metà i pomodori, frullateli con aceto, aglio, basilico, sale, pepe e mettete il passato ottenuto in una ciotola.

Incorporate con la colla di pesce sciolta e la panna montata.

Mescolate bene con un cucchiaio di legno e mettete il composto in uno stampo.

Passate in frigorifero per 3 ore.

Nel frattempo preparate la salsa: affettate grossolanamente il rafano e mettetelo in acqua leggermente acidulata, passatelo al mixer con poco latte.

Incorporate la panna montata, un pizzico di zucchero, sale, pepe.

Cuocete i gamberi a vapore dopo averli sguosciati.

Sformate la spuma di pomodori sul piatto ed accompagnatela con la salsa di rafano e i gamberi.
Decorate la preparazione con rose di pomodoro condite con olio, aceto, aneto e sale.