

Insalata di scampi e mela verde con asparagi e uovo pochèt



Ingredienti per 10 persone

- ✚ 800g. scampetti sgusciati,
- ✚ 20 scampetti con il guscio
- ✚ 50g. mela verde
- ✚ 5 lime
- ✚ 10g. limone
- ✚ 20 cucchiaini di maionese,
- ✚ 5 carote
- ✚ 5 zucchine
- ✚ 10 peperoni gialli e rossi
- ✚ 1000g. asparagi
- ✚ 60g. burro
- ✚ 60g. parmigiano reggiano grattugiato
- ✚ 10 uova di quaglia
- ✚ qb paprica, germogli di crescione, avocado, sale

Preparazione:

Tagliare a fettine sottili la mela e bagnarla con succo di limone perché non annerisca. Spremere il lime, incorporare il succo filtrato alla maionese e conservare la salsa al fresco. Cuocere a vapore gli scampi con guscio per ½ minuto, aggiungere quelli sgusciati e proseguire la cottura per 1 minuto. Tritare grossolanamente gli scampi sgusciati, mescolarli alla maionese e avocado. Tagliare a jullienne i peperoni e aggiungerli con carote e zucchine a cubetti. Asciugare e distribuire nei piatti la mela, aggiungere gli scampi, cospargere con l'avocado, una spolverata di paprica e qualche germoglio di crescione. Tagliare la parte finale più dura degli asparagi, pelare il gambo legarli tra loro con uno spago e farli bollire in una pentola di acqua salata per circa 10/15 minuti. Una volta cotti togliere la pentola dal fuoco ma lasciarli immersi nell'acqua bollente. In un tegame portare a temperatura di 70°C dell'acqua acidulata e versare al centro un uovo sgusciato creando un effetto mulinello che permetterà di mantenere al centro l'uovo. Scolare gli asparagi, togliere lo spago e metterli nel piatto: coprire le punte degli asparagi con Parmigiano Reggiano grattugiato e l'uovo, irrorare con il burro di cottura e servire.



IPSEOA
"Caterina de' Medici"
Gardone Riviera

