



Carpaccio di gamberi White Tiger

Carpaccio di gamberi con mousse all'avocado e salsa alla cannella caramellata

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ricetta per 4 persone

Ingredienti

- 16 gamberi White Tiger
- 1 carota
- 1 avocado
- 1 limone bio
- 8 foglie di basilico
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- pepe
- sale
- 1 anice stellato
- 2 stecche di cannella
- 2 cucchiaini di zucchero
- cedro candito



Preparazione:

Mettere in una pentola lo zucchero e l'olio di oliva e caramellare lo zucchero. Aggiungere l'anice stellato e le stecche di cannella interi, grattugiare e aggiungere la scorza del limone. Aggiungere un poco di acqua, sufficiente a far oscillare le stecche di cannella nello zucchero caramellato. Togliere le stecche di cannella e versarci sopra lo zucchero caramellato.

Sgusciare i gamberi White Tiger e inciderli lungo il dorso con un coltello per rimuovere il filo nero intestinale. Preparare la carta da forno, tagliare fin quasi a metà lungo il dorso i gamberi, disporli aperti sulla carta da forno. Coprire con un secondo foglio di carta da forno per appiattirli ben bene schiacciandoli con una spatola. Distribuire i gamberi perfettamente appiattiti su quattro piatti.

Per la guarnizione, sbucciare l'avocado, dimezzarlo e metterlo in una ciotola. Schiacciare l'avocado con una forchetta, insaporire con pepe e sale e infine aggiungere il basilico tagliato fine.

Impiattare: cospargere con una presa di sale i gamberi già impiattati, coprire a strati con un cucchiaino di salsa di cannella e zucchero caramellato, un cucchiaino di mousse di avocado e un pezzettino di cedro.

Decorare il carpaccio di gamberi con due bastoncini sottili di carota, un anice stellato e una stecca di cannella e versarvi sopra alcune gocce di salsa di cannella e zucchero caramellato.

Puoi trovare tutte le ricette su [Consumo.ch/gio](https://www.consumo.ch/gio)