

Mixer Planet Logo

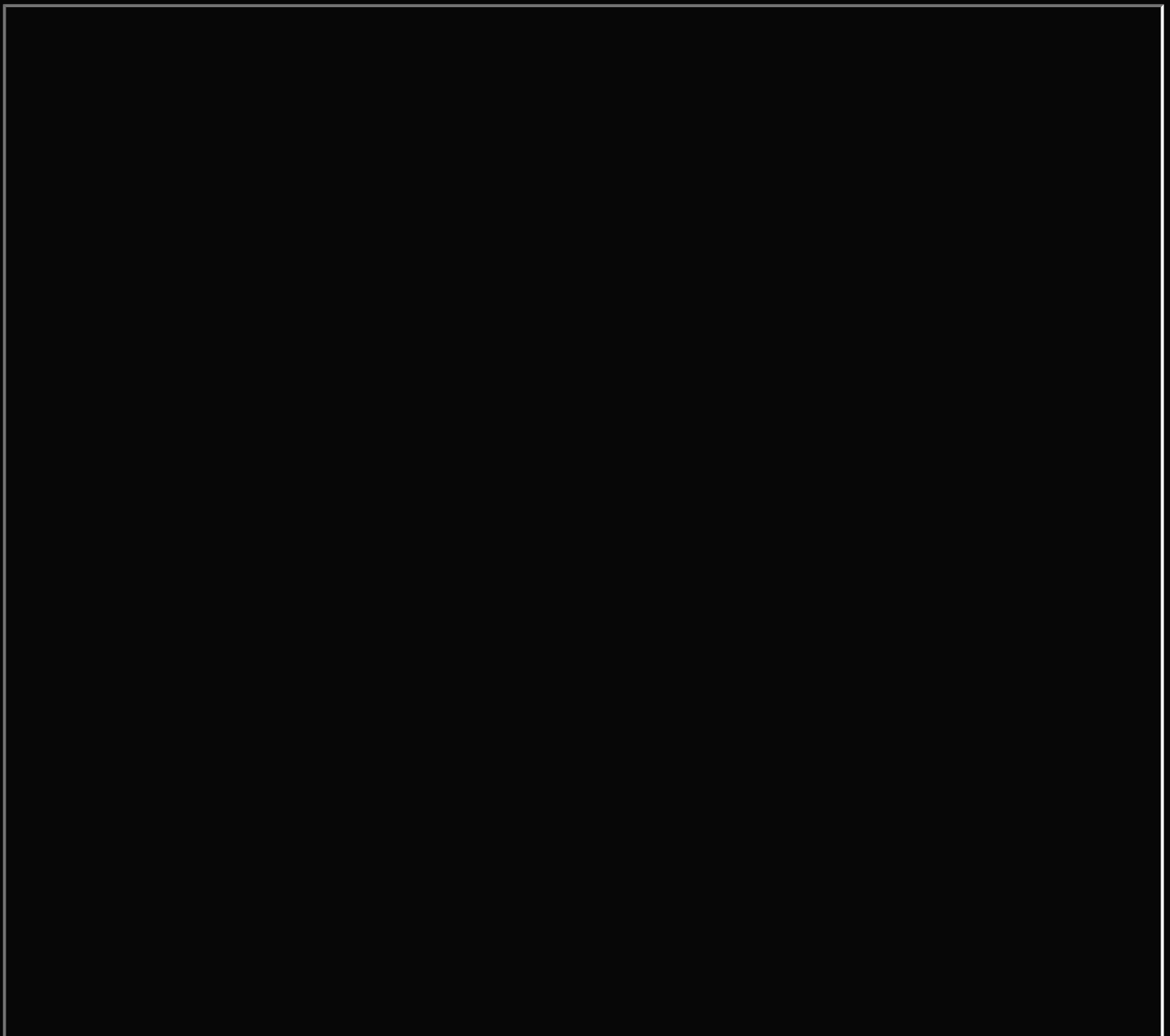
Facebook Logo LinkedIn Logo

Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: wafer di cocktail di gamberi. VIDEO

borghese-12-20d94818

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



WAFER DI COCKTAIL DI GAMBERI

COSTO: medio

TEMPO: medio

DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:

16 Gamberi rossi

1 Pz Sucrine

2 Fogli pane carasau

1 Conf. germogli di pisello

1 Peperoncino

80g Salsa rosa

50g Centrifuga di sedano

10g Addensante naturale

1 Limone

Preparazione:

Mondare i gamberi, batterli a coltello, insaporire con sale e pepe. Preparare la salsa usando la classica cocktail (maionese e ketchup) e aggiungere una punta di piccante e spruzzata di limone, ed inserirla in saccapoche.

Aggiungere un addensante naturale all'estratto di sedano e frullare il tutto e lasciare da parte.

Reidratare in acqua bollente il pane carasau e copparlo con uno stampo rettangolare fino ad ottenere 3 strati.

Metterle su una teglia con la carta forno, spennellare con il burro e ricoprire con la carta forno.

Adagiare un peso al di sopra per ottenere sfoglie piatte, infornare a 180°C fino a colorazione.

Inserire nella saccapoche il gel di sedano piccante ottenuto e tagliare la succhine in 4 pz e condirla con sale, olio e una lamella di peperoncino. Assemblare il wafer alternando le sfoglie di pane carasau con il battuto di gamberi. Impiattare e rifinisci con salsa rosa, germogli di pisellino fresco, gel di sedano e peperoncino.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) andate in onda su Sky Uno