



Minicake ai Gamberi e Pistacchi

Ingredienti

150 g ricotta
50 g di formaggio morbido
150 g di mazzancolle
1 foglio di colla di pesce
prezzemolo
la buccia di mezzo limone
sale

salsa worchester
poco peperoncino
poco parmigiano
aglio
olio

Per la base:

60 g di creakers o tuc o ritz
30 g di burro

Per guarnire:

30 g di pistacchi sgusciati e tritati
8 gamberi sgusciati

Queste minicake ai gamberi e pistacchi sono il piatto che avrei voluto mangiare per le feste. Vorrei che i pranzi e le cene fossero dei lunghi aperitivi.

Preparare la base tritando i biscotti, con un frullatore, aggiungere poi il burro liquefatto e preparare la base usando dei piccoli coppa-pasta della misura desiderata (per le dosi, sono piccini).

Ne metteremo circa un centimetro pigiando bene con le mani in modo che si compattino. Mettere in frigorifero per circa mezz'ora

In una padella mettere olio, prezzemolo, aglio.

Far soffriggere dolcemente e rosolare i gamberi interi, sfumare con poco vino, far evaporare e poi togliere dal fuoco. Sgusciare i gamberi metterli da parte. Rimettere sul fuoco i gusci, schiacciare bene le teste in modo che rilascino il loro sughetto.

Cuocere con un poco di acqua ancora per 10 minuti dopodiché prendere un colino schiacciare bene le teste e il carapace dei gamberi, raccogliere quello che si sarà formato in un ciotolino.

Amalgamare la ricotta insieme al formaggio, ai gamberi tritati finemente alla salsa Worcester insaporire con il sale, un poco di parmigiano, il limone, il sughetto dei gamberi, un poco di peperoncino.

Quando tutto sarà bene lavorato, aggiungere il foglio di colla di pesce, naturalmente messo a bagno e ben strizzato e fatto sciogliere.

Comporre le tortine, prendendo le basi dal frigo; mettere alcuni cucchiaini di crema sopra livellare bene rimettere in frigo almeno un'ora finché il tutto non sarà ben solidificato.

Una volta pronte toglierle delicatamente dal coppapasta, mettere la granella di pistacchi e un gambero su ogni tortina.

Mangiare.

Prima Classificata al concorso: "LE FESTE, IL PIATTO CHE VORREI"