

PANZANELLA ROMA CON STRACCIATELLA E GAMBERI ROSSO DI MAZARA DEL VALLO



RICETTA PER 5 PERSONE :

4 friselle

500 g di datterino Pachino

ciuffo di basilico

2 spicchi d'aglio

olio extravergine d'oliva

300 g di stracciatella

300 g di gamberi Rossi di Mazara già Privi del Carapace.

SVOLGIMENTO :

mettiamo in un tegame il datterino tagliato a metà, l'olio extravergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio, è una parte del basilico. Aggiustiamo di sale, copriamo con M. C. Facciamo cuocere per 5 minuti, spegniamo il gas e lasciamo in auto cottura per 3 minuti. Passiamo il pomodoro con un passaverdure, e nel succo mettiamo a raffermare le friselle, poi li solleviamo li mettiamo in una terrina. Li contiamo con basilico, aglio, olio e aggiustiamo di sale. Con l'aiuto di una

forchetta lavoriamo le friselle con tutti gli ingredienti creando un unico impasto. Riempiamo lo stampo in silicone a forma di cupola precedentemente oliato, giriamo il composto nel piatto da portata e completiamo mettendo la stracciatella e i gamberi di Mazara del Vallo, che abbiamo precedentemente marinato con olio qualche goccia di limone verde Sicilia e la buccia grattugiata. E buon appetito.

P.F.