

**GAMBERI ROSSI CRUDI CON BURRATA DI BUFALA, CAVIALE
E INSALATA DI ASPARAGI ALLE MELE VERDI**

Ingredienti:

- 4		gamberi rossi
- 50	g	asparagi
- 30	g	burrata di bufala
- 230	g	centrifugata di mele verdi
- 130	g	olio d'oliva extra vergine
- 5	g	succo di limone
-	q.b.	sale
- 20	g	mele verdi tagliate a brunoise
-	q.b.	insalata frisée, erbe miste, mascarpone di bufala
- 7	g	caviale italiano Calvisius



Preparazione:

- battere i gamberi tra due foglie di carta per forno e metterli in uno stampino a forma di cupola
- aprire la burrata e tagliare la crosta a julienne
- impastare la crosta con la panna del ripieno
- riempire i gamberi con la burrata
- tagliare le gambe d'asparagi a julienne di 3 cm
- emulsionare tutti ingredienti del Dressing e aggiungere i brunoise di mele verde
- condire gli asparagi crudi e l'insalata di Frisée con Dressing di mele verde
- sbollentare le teste d'asparagi
- riscaldare i gamberi sotto la salamandra e condirli con olio e sale
- impiattare come nella foto