



**Emiliano Lombardelli**  
**Chef di cucina**

**Primi piatti**  
A base di Crostacei - Stile di cucina: Innovativa -  
Origine: Italiana

**Raviolgnocchi di burrata, gamberi rossi, limone candito, rosmarino e spuma di olio extra vergine**

Tempo

Difficoltà

Costo piatto 8,94 €



**Dose ricetta per 4 porzioni**

400	g.	Patate
1000	g.	Sale grosso
50	g.	Farina '00'
80	g.	Fecola di patate
20	g.	Uova (tuorli)
q.b.		Limoni sotto sale per 30 giorni
160	g.	Gamberi rossi f/s
q.b.		Pepe nero macinato
100	g.	Burrata
250	g.	Olio extra vergine oliva <i>per la spuma</i>
250	g.	Acqua
50	g.	Proespuma
4	g.	Stabilizzante neutro per gelati



**Energia e Nutrienti a porzione:** 904 Kcal - Glucidi 45g. - Lipidi 13g. - Proteine 75g.

**Procedimento**

Lavare il limone, separare la scorza dalla polpa e tritarla finemente. Cuocere le patate in forno con sale grosso a 180° per circa 20 minuti, pelare e passare al passatutto finemente.

Impastare con la farina, la fecola e il tuorlo.

Tirare al mattarello la pasta degli gnocchi dello spessore di 1/2 cm, metterci sopra dei mucchietti di burrata scolata bene, e confezionare dei ravioli.

far marinare i gamberi con olio, sale e pepe per qualche minuto.

Cuocere i raviolgnocchi in acqua salata finchè non vengono a galla.

scolarli e saltarli con burro di crostacei, olio, aglio in camicia e rosmarino.

Sistemare i gamberi nel piatto con il limone, aggiungere i ravioli, la spuma di olio, un trito di olive e capperi e la spuma sifonata.

Al piatto

**Note:**

Abbinamenti: Gewurtzaminer,