

GRAND HOTEL

RIMINI

*****L



Ostriche, burrata e lamponi

Ingredienti per 8 persone (*quantità lorda*)

32	ostriche fine binic concave
8	cestini di lamponi
100	ml di acqua
60	gr di zucchero
6	gr di colla di pesce
650	gr di burrata di bufala
200	gr di panna fresca (crema di latte)
200	gr di Champagne (spumante brut)
2	cucchiaini di maizena
	Sale e pepe

Procedimento

- Far bollire l'acqua con lo zucchero, fuori dal fuoco aggiungere la colla di pesce precedentemente messa in ammollo in acqua fredda, aggiungere i lamponi dopo averne tenuto da parte circa 32 pezzi per la presentazione finale, frullare con un frullatore a immersione, passare al colino cinese e versare in una teglia foderata di pellicola, mettere in frigorifero, lasciare addensare per almeno 2 ore.
- Per la salsa di burrata, in un tegame faccio sfumare lo Champagne della metà, aggiungo la burrata, la crema di latte, fare cuocere per 5 minuti circa a fuoco lento, unire la maizena disciolta in acqua, il sale, una macinata di pepe, mescolare il tutto. Passare la salsa ottenuta al colino cinese e tenere da parte.
- Scottare le ostriche in acqua bollente leggermente acidula per circa 2 minuti, raffreddarle velocemente in un bagnomaria di acqua e ghiaccio per bloccare la cottura, aprire e sgusciare, tenere da parte.
- Versare nei piatti fondi la crema di burrata e champagne tiepida e posizionarvi sopra le ostriche, tagliare dei cubetti di gelatina ormai fredda e addensata, decorare con i lamponi freschi messi da parte, condire con gocce di olio di oliva extravergine e una macinata di pepe bianco



*****L