SUMMER SALAD



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 400g melone a fette sottili
- 200g fragole fresche
- 160g Crema di Gamberetti
- 40g yogurt magro
- 1 cucchiaio di miele d’acacia
- 40g insalata verde
- 2 carote
- fili di erba cipollina e petali di fiori commestibili
- 100g Gamberetti dell'Artico Liofilizzati
- 2dl acqua minerale tiepida
- un pizzico di sale rosa dell’himalaya

PROCEDIMENTO

- Amalgamare il miele allo yogurt e salare l’acqua tiepida con il sale rosa dove si immergeranno i gamberetti liofilizzati per qualche minuto.
- Collocare al centro del piatto le fettine sottili di melone creando un quadrato.
- Al centro del quadrato, di dimensione più piccola e con l’aiuto di un coppapasta tondo, disporre all’interno spicchi di fragola lungo tutta la circonferenza, come una corona; riempire con crema di gamberetti, un ciuffetto d’insalata verde e gamberetti interi.
- Decorare con carote julienne finissime e petali di fiori di stagione.
- Accompagnare con salsa allo yogurt e miele.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Gamberetti



Gamberetti dell'Artico Liofilizzati