

Per 3 persone

## TORTINO DI PATATE E GAMBERI CON BURRATA E SALSA ALLO ZAFFERANO

PROCEDIMENTO	INGREDIENTI
<ul style="list-style-type: none"><li>• Essiccare il prezzemolo in forno a 50°C per 90 minuti e polverizzare.</li><li>• Pelare, tagliare e cuocere a vapore (o bollite intere) le patate e passarle.</li><li>• Pulire i gamberi, tagliarli a cubetti e aggiungerli alle patate passate.</li><li>• condire il composto con olio aromatizzato (poco aglio e rosmarino - filtrare), uova, sale e prezzemolo</li><li>• Mettere il composto degli stampi di alluminio imburati e cosparsi di pan grattato o in stampi di silicone.</li><li>• cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti</li><li>• Sgusciare 3 gamberi lasciando testa e coda e cuocere in forno con olio sale e pepe per circa 10 minuti.</li><li>• Tagliare la burrata a pezzetti.</li><li>• Salsa: fare ridurre in un pentolino a fiamma bassa la panna con il fondo bianco e il parmigiano. Condire con sale e zafferano stemperato in poca acqua.</li><li>• servire con salsa a specchio e tortino di patate. Guarnire con i gamberi arrostiti, burrata, foglie di basilico fritte, polvere di prezzemolo e petali di rosa essiccati</li></ul>	<p><b>Tortino</b> 350g di gamberi 300g di patate 1 uovo Sale e pepe Rosmarino Olio extravergine di oliva 5g prezzemolo</p> <p><b>Salsa allo zafferano</b> 200g di panna fresca 50g parmigiano reggiano 50g di fondo bianco 1 bustina di zafferano Sale e pepe</p> <p><b>guarnizioni</b> 80g di burrata 5g di basilico Petali di rosa edibile essiccati Polvere di prezzemolo essiccato</p>