

Gamberi con gelée di crostacei e panna nera – Suits



[Suits](#)



Proseguiamo il menù del **matrimonio** di **Rachel** e **Michel** (sedicesima puntata settima stagione dal titolo *Good-Bye*) con un appetitoso *bicchierino* finger food di **gamberi con gelée di crostacei e panna nera**, in cui abbiamo accostato diverse consistenze, colori e sapori: la delicata gelatina ai crostacei con la cremosa panna nera profumata al nero di seppia e i croccanti e odorosi gamberi saltati con lo zafferano.

Ingredienti per 20 bicchierini



Gamberi grossi 20
Zafferano 1 bustina
Fogli di gelatina 2
fogli
Panna 200 ml
Nero di seppia 1
bustina
Olio EVO 3 cucchiari
Uova di lompo 1
vasetto
Cipolla 1
Carote 1

Limone 1

Sale q.b.

Pepe q.b.

Sgusciate i gamberi recuperando il carapace.

Pulite la carota e tagliatela a cubetti. Mondate la cipolla e affettatela sottilmente.

In un pentolino dal fondo spesso scaldate l'olio, aggiungete la carota e la cipolla; dopo 2 minuti unite i carapaci, mescolate e aggiungete acqua fino a coprire a filo.

Aggiungete sale, pepe e lasciate cuocere per circa 20 minuti.

Nel frattempo mettete a bagno la gelatina in acqua fredda.

Filtrate il brodo di crostacei e fatevi sciogliere la gelatina.

Dividetelo nei bicchierini e lasciate rapprendere per circa 4 h.

Montate la panna con un pizzico di sale e il nero di seppia.





Saltate i gamberi con 1 cucchiaio di olio EVO, lo zafferano e il timo per un minuto.

Sfumate con il succo del limone e correggete di sale.

Componete il bicchiere: con una sac à poche dividete la panna, appoggiate un gambero e decorate con le uova di lompo.



