

Thermomix TM31

## Crema tiepida di broccoli, scampi crudi con la sua maionese e peperoni Picchiello

Tempo totale di esecuzione: 30 min., Tempo di preparazione manuale: 10 min., Tempo di utilizzo di Bimby: 20 min.

**Ingredienti** per 4 porzione/i:

**Per la maionese di scampi:**

- 1 scalogno
- 100 g di scampi piccolissimi e freschi
- sale q.b.
- pepe q.b.
- 300 g di ghiaccio (pilè, a neve)
- 200 g di olio extravergine di oliva

**Per la crema di broccoli:**

- 3 broccoli verdi
- 1000 g di acqua
- sale q.b.
- 1 spicchio di aglio
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 12 scampi grandi, freschi e da sgusciare
- 4 peperoni rossi Piquillos

### Esecuzione

**Preparare la maionese di scampi:**

1. Tritare lo scalogno: **10 sec./vel. 5**, unire gli scampi, il sale e pepe, il ghiaccio pilè e frullare il tutto a **vel. 7**, versando l'olio a filo come se fosse una maionese. Mettere in frigorifero.

**Preparare la crema di broccoli:**

2. Mondare le teste dei broccoli, portare a bollore 1 litro d'acqua salata nel boccale: **7 min./100°C/vel. 1**,
3. Scottare i broccoli: **5-7 min./100°C/vel. 1** e ghiacciarli subito dopo con acqua e ghiaccio. Tenere da parte (con un po' d'acqua di cottura).
4. Rosolare l'aglio con l'olio: **3 min./100°C/vel. 1**, unire i broccoli sbollentati facendoli insaporire: **2 min./100°C vel. 1**, bagnare con un po' d'acqua di cottura e frullare il tutto come una crema: **30 sec./vel. 7**.
5. Sgusciare gli scampi e tenere le code privandole del filo nero all'interno. In un doppio fondo di 31 cm mettere 3 code di scampo crude, posarvi sopra la crema di broccoli, quindi la maionese di scampi disposta al centro (a spirale oppure a quenelles) e guarnire con i peperoni piquillos tagliati a dadini.

## Curiosità

I peperoni piquillos sono una varietà di piccoli peperoni rossi molto dolci. Per formare le quenelles usare due cucchiai: con il primo si prende una piccola porzione di ingrediente, con il secondo cucchiaino la si modella per ottenere la tipica forma ovale.

Autore: Chef Marco Bistarelli - Ristorante Il Postale - Città di Castello (PG)

## Informazioni

Nutritional values per 1 porzione/i:

Valore nutritivo:	2537 kJ
Valore nutritivo:	606 kcal
Proteine:	13,1 g
Carboidrati:	7,7 g
Grassi:	58,2 g

Nutritional values per 100 g:

Valore nutritivo:	510 kJ
Valore nutritivo:	122 kcal
Proteine:	2,6 g
Carboidrati:	1,6 g
Grassi:	11,7 g

Grado di difficoltà: facile

Costo: elevato