

Thermomix TM31

## Mousse ai gamberi

Tempo totale di esecuzione: 30 min., Tempo di preparazione manuale: 8 min., Tempo di utilizzo di Bimby: 21 min.

### Ingredienti per 4 porzione/i:

- 500 g di acqua
- 1 carota piccola
- 1 zuccina piccola
- 1 gambo di sedano piccolo
- 500 g di gamberi rossi freschi
- 1 cipolla bianca in quarti o scalogno
- 10 g di olio extravergine di oliva
- 50 g di capperi di Pantelleria
- 50 g di Brandy
- sale q.b.
- pepe nero macinato q.b.
- 1 cucchiaino di paprika dolce
- 100 g di burro
- crostini di polenta o pane tostato
- di prezzemolo fresco tritato q.b.

### Esecuzione

1. Mettere nel boccale 500 g d'acqua, inserire le verdure nel cestello e disporre i gamberi col guscio nel recipiente del Varoma. Posizionare il Varoma, cuocere: **15 min./Varoma/vel.1.**
2. Tritare la cipolla **3 sec./vel. 5**, unire l'olio e soffriggere: **3 min./100°/vel. 1.**
3. Aggiungere i gamberi sgusciati, le verdure, i capperi e "flambare" con il Brandy , aggiungendo sale, pepe e paprika: **3 min./100°/vel. 4.**
4. Frullare a caldo: **15 sec./vel. 5** e poi altri **15 sec./vel. 10** unendo il burro a pezzetti.
5. Servire su crostini di polenta o pane tostato e guarnire con prezzemolo fresco tagliato fine.

### Curiosità

"Flambare" deriva dal francese "infiammare": è un'operazione che serve per sviluppare l'aroma. la fiammata vera e propria, naturalmente, avviene solo se effettuata sul fuoco vivo. In alcune ricette, oltre che di notevole impatto scenografico, è un passaggio importante per la buona riuscita del piatto.

Autore: Chef Gianfranco Gasparini - "Hostaria da Franz" - Venezia

### Informazioni

Bimby con: Varoma, Cestello

Nutritional values per 1 porzione/i:

Valore nutritivo:	1251 kJ
Valore nutritivo:	299 kcal
Proteine:	9,1 g
Carboidrati:	5,3 g
Grassi:	23,8 g

Nutritional values per 100 g:

Valore nutritivo:	481 kJ
Valore nutritivo:	115 kcal
Proteine:	3,5 g
Carboidrati:	2 g
Grassi:	9,1 g

Grado di difficoltà: facile

Costo: medio