

Gamberi alla crema di aragosta ed erbette al curry



1. Tagliare a dadini porri e tutti gli ortaggi dopo averli lavati con cura. Aggiungere ½ cucchiaino di curry e far saltare gli ortaggi con una cucchiainata di olio di oliva.
2. Frullare 3 dl di crema di aragosta o gambero fatta scaldare con poco sale e 172 dl di panna montata, dopodiché, versare il tutto in padella. Portare a bollore la crema di aragosta, regolare sale e pepe.
3. Adagiare gli ortaggi saltati in padella su un piatto fondo e sistemarvi sopra i gamberi (75 gr a persona).
4. Insaporire con un trito di erba cipollina.
5. Versarvi la spumosa salsa di aragosta e il piatto è completo!