



## **asta kataifi, croccante di pomodoro verde all' infuso di zenzero, salsa di fico d'india dell'Etna e r**

### Ingredienti:

Per le mazzancolle:

30 g di mazzancolle fresche

8g di pasta kataifi

Olio

Sale e Pepe bianco

Per la salsa

80 g di fico d' india

100 g di olio extra vergine di oliva

10 ml di succo di arance

5 ml di succo di limone

5 g di pomodoro pachino

3 grammi di mentuccia fresca.

Sale q.b

Per i pomodori:

100 g pomodori verdi di Sicilia

250 g di aceto di vino bianco

250 g di acqua

50 g di zenzero

Sale

Olio aromatizzato allo zenzero

Per completare

Mentuccia fresca

### Procedimento

Sgusciare le mazzancolle lasciando attaccata la testa e la coda incidere dal dorso e pulirle accuratamente condirle con sale e pepe bianco, quindi avvolgerle nella pasta kataifi e friggerle in olio caldo a 180° per circa 1 minuto. Mettete a bollire acqua aceto e zenzero immergete i pomodori a fiammifero senza semi 5 secondi tirateli fuori metteteli ad asciugare e spennellateli con olio aromatizzato allo zenzero.

Ricavate dal fico d'india la polpa passatela al setaccio aggiungete gli altri ingredienti e emulsionate al mixer. Montare il piatto.

