

# LE RICETTE DI DAB CRUDA : N°2

## *Antipasto*

---

### **Crudo e Cruda: tartare di mazzancolle con chiffonade di finocchio, gelatina di Dab, salsa ai frutti della passione e lime**

#### **Ingredienti per 4 persone**

##### **Per la tartare:**

16 mazzancolle freschissime (circa 800 g) - 4 cucchiaini di Dab - 1/2 finocchio  
4 cucchiaini d'olio extravergine di oliva - sale di Maldon in scaglie - sale e pepe.

##### **Per la salsa:**

8-10 frutti della passione - succo di 1/4 di lime.

##### **Per la gelatina:**

1 dl di Dab - 2 cucchiaini di polvere di agar-agar.

Pulite il finocchio e affettatelo a listarelle quasi trasparenti. Immergetele in acqua gelata per circa mezz'ora. Sgusciate le mazzancolle, private le code del sbudellino dorsale e tritatele grossolanamente. Insaporite il trito con la Dab, 2 cucchiaini d'olio, sale e pepe, mescolando per amalgamare tutti gli ingredienti.

Aiutandovi con un cucchiaino, estraete la polpa dai frutti della passione e passatela al setaccio. Unite il succo di lime e conservate la salsa in fresco.

Preparate la gelatina, diluendo l'agar-agar nella birra. Scaldare il composto a 80 °C, mescolando mentre si addensa. Versatela in uno stampino di forma quadrata, in modo da poter tagliare 4 cubetti da circa 1 cm di lato e lasciatela rapprendere a temperatura ambiente.

Scolate la chiffonade di finocchio e asciugatela. Conditela con un filo d'olio, sale e pepe. Velate i piatti con la salsa, disponete una quenelle di tartare di mazzancolle al centro, posate su ciascuna un cubetto di gelatina ancora tiepida, cospargete con qualche scaglia di sale dolce di Maldon e completate con una piccola chiffonade di finocchio.

