

Sandwich di tacchino e scampi con insalatina di verdure allo zenzero

ricetta dello Chef
Fabio Baldassarre
dedicata a
Bartleby lo scrivano
di Herman Melville
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per il sandwich

Ricavare dal petto di tacchino delle piccole fette e adagiarle su un vassoio. Condire con un filo d'olio e unire una spolverata di paprika, le erbe aromatiche, ciuffi di coriandolo e fettine di zenzero. Nappare con lo yogurt aromatizzato con fette di lime e far marinare per almeno 2 ore.

Nel frattempo pulire gli scampi.

Con la cipolla formare una piccola bronuase e condirla con un goccio di aceto e un pizzico di sale e lasciarla scolare per 15 minuti. Scottare le fettine di tacchino in una padella antiaderente con un filo d'olio e salare con il Maldon. Scottare gli scampi e bagnare in cottura con un po' di succo di lime.

Ingredienti per il sandwich per 4 persone

300 gr petti tacchino; 8 pezzi scampi; 1 cipolla rossa; 200 gr cetriolo; aceto; 250 gr yogurt; sale Maldon; 50 gr erbe aromatiche; coriandolo fresco; paprika; 130 gr radice di zenzero; 180 gr lime; 4 foglie di cavolo verza; 10 pezzi sfoglie di pasta musica

Procedimento per l'insalata

Pulire, pelare e tagliare le carote formando delle strisce a forma di tagliatella. Tagliare a fette sottili la radice di zenzero e il lime e dividerle in quattro parti. Unire gli ingredienti e condire con olio extravergine d'oliva, olio, sale.

Ingredienti per l'insalata

300 gr carote; 20 gr radice di zenzero; 20 gr lime; sale; olio extravergine d'oliva

Presentazione del piatto

Disporre su un lato del piatto il "sandwich" ottenuto alternando la pasta musica con le fette di tacchino cotto, gli scampi e le foglie di insalata. Decorare l'ultima sfoglia con la bronuase di cipolle e cetrioli. Sull'altro lato del piatto disporre l'insalata e servire subito.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette di Assaggi di Teatro su www.roma-gourmet.net