



Carpaccio di scampi con scaloppa di fegato grasso e infuso di funghi trombette dei morti

ricetta degli Chef

Catia Sulpizi
e **Davide Cianetti**

del ristorante

Iolanda - Roma

dedicata a *Danza di morte*

da Strindberg

per "Assaggi di Teatro"

Procedimento per gli scampi

Pulire gli scampi conservando i carapaci che serviranno per la decorazione. Porre la polpa degli scampi tra due fogli di carta da forno oleata e batterli con delicatezza creando un carpaccio.

Ingredienti per 4 persone

8 scampi freschissimi

Procedimento per l'infuso

Portare a ebollizione l'acqua, togliere dal fuoco e mettere in infusione la miscellanea di funghi.

Ingredienti

acqua; 300 gr funghi di bosco; zeste di agrumi; alcuni semi di lavanda

Procedimento per la scaloppa di fegato grasso

In un tegame caldo scottare le scaloppe con del burro e salare alla fine con dei fiocchi di sale marino.

Ingredienti

8 scaloppe di fegato grasso d'anatra da circa 100 gr ciascuna

Presentazione del piatto

Disporre sul fondo di ogni piatto la scaloppa di fegato grasso, coprire con il carpaccio di scampi e decorare con le teste di scampo e le trombette dei morti. Versare l'infuso nel piatto (a una temperatura di circa 38°) filtrando bene.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

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