

Gamberi alla griglia e verdure di stagione con gelatina di ponzu yuzu

Tempo totale **150 Min** 10 Min Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura **120 Min** Tempo di raffreddamento

INGREDIENTI

2 Porzioni

Ponzu yuzu jelly:

- 50 ml** di acqua
- 50 ml** Kikkoman Ponzu - miscela di salsa di soia, aceto e succo di yuzu
- 2 cucchiaini** di agar agar (o 4 g di foglio di gelatina)
- 4** Gamberi con la coda (mazzancolle)

Ortaggi di stagione:

- 0,5** peperone rosso
- 0,5** melanzana
- 0,5** zucchina
- 2** steli di okra
- 2** pannocchie di mais
- 40 ml** di olio d'oliva
- 1 cucchiaino** di sale

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Ponzu yuzu jelly:

50 ml di acqua - **50 ml** Kikkoman Ponzu - miscela di salsa di soia, aceto e succo di yuzu - **2 cucchiaini** di agar agar (o 4 g di foglio di gelatina)
Porta a ebollizione l'acqua e la salsa di soia Ponzu Kikkoman - Yuzu in una casseruola e aggiungi l'agar agar mescolando. Una volta sciolto, versalo in un contenitore e mettilo in frigorifero per 1-3 ore finché non si solidifica. Se usi la gelatina in fogli, immergila in acqua per 30 minuti per ammorbidirla.

Passaggio 2

4 Gamberi con la coda (mazzancolle) - **0,5** peperone rosso - **0,5** melanzana - **0,5** zucchina - **2** steli di okra - **2** pannocchie di mais - **40 ml** di olio d'oliva - **1 cucchiaino** di sale
Preriscalda il forno a 170 °C.

Lava e taglia il peperone, la melanzana e la zucchina a pezzi. Taglia la pannocchia di mais a metà. Elimina la parte superiore dell'okra, strofinala con il sale, risciacquala sotto l'acqua fredda e tagliala a metà. Metti le verdure tagliate e i gamberi su una teglia da forno e condiscili con olio d'oliva e sale. Arrostitisci a 170 °C per 15 minuti.

Passaggio 3

Disponi le verdure grigliate su un piatto.
Prendi la gelatina di ponzu solidificata dal frigorifero, schiaccia con una forchetta e versala sulle verdure.