

SCAMPI CON BACON CROCCANTE





INGREDIENTI

(Per 2 persone)

- 6 scampi di media grandezza
- 150 gr. asparagi bianchi
- 230 gr. piselli freschi
- 3 fette di bacon croccante
- 50 ml. Bevanda Vegetale Cocco Bio MATT
- 1 cipolla bianca
- Fiori edibili per decorare
- Sale, pepe, olio EVO q.b.

PROCEDIMENTO

Pulire gli scampi lasciando la coda finale attaccata alla testa.

Sbollentare i piselli con sale, pepe e menta.

Frullare e passare al setaccio.

PER LA CREMA ALLA BEVANDA VEGETALE AL COCCO BIO MATT:

scaldare in un pentolino a fuoco medio la Bevanda Vegetale al Cocco Bio Matt fino a ridurla dell'80%.

IL BACON CROCCANTE:

disporre le fette di bacon sottili in forno preriscaldato a 200° per 5 minuti.



PER GLI ASPARAGI:

pulire una parte di asparagi e tagliarli a fettine sottili.

Lascarli marinare in frigorifero per qualche minuto con olio, sale e pepe.

Una volta pronti, utilizzarli per avvolgere gli scampi.

Pulire il resto degli asparagi e saltarli in padella con un filo di olio Evo e con la Bevanda Vegetale Cocco Bio Matt.

Aggiustate di sale e pepe e frullare.

IMPIATTAMENTO

Impiattare su un piatto piano, creando un letto con la purea di piselli e la purea di asparagi creata con la Bevanda Vegetale Matt. Disporre gli scampi.

Rifinire con le foglie di bacon croccante.