OLIO CUORE

Torretta di gamberi, daikon e maionese



Ingredienti

- Maionese Vegetale Cuore
- 1 daikon
- 100 g gamberi
- salsa soia
- Olio di Mais Cuore
- sale q.b.

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 5''**
- **Persone: 2**

https://www.youtube.com/embed/CDgOzjxZMCQ?rel=0

Preparazione

Pelare il daikon privandolo anche dell’estremità per poi tagliarlo a fettine sottili. Immergere immediatamente le fette una ciotola con acqua e ghiaccio.

Pulire i gamberi eliminando le teste e il carapace, condirli con la salsa di soia e l’**Olio di Mais Cuore**. Procedere poi alla loro cottura sulla piastra o su di una padella arroventata.

Nel frattempo scolate e asciugate il daikon per metterlo successivamente a marinare qualche minuto nella salsa di soia.

Utilizzando un coppapasta, procedere all’impiattamento della ricetta formando una torretta partendo con il daikon , proseguendo con i gamberi e per poi mettere un nuovo strato di daikon.

Decorare il piatto con della **Maionese Vegetale Cuore** e servite ancora caldo.

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Maionese Vegetale