



CHEF IN
CAMICIA



Anguria grigliata con mousse di caprino, lime candito e riduzione di soia

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti
(+ raffreddamento scorze)

Difficoltà: Facile

- Anguria, 6 cubetti;
- Caprino, 80-90 g;
- Olio Extravergine di oliva;
- Sale;
- Pepe;
- Lime, scorza di 1;
- Miele, 4 cucchiaini;
- Acqua, 2 cucchiaini;

Per la riduzione di salsa di soia

- Salsa di soia Kikkoman, 6 cucchiaini;
- Acqua, 2 cucchiaini;
- Zucchero, ½ cucchiaino.

> PREPARAZIONE

- Mettere in casseruola la salsa di soia insieme all'acqua e allo zucchero;
- Mettere sul fuoco al minimo e lasciare ridurre della metà;
- Ricavare la scorza dal lime, quindi affettarla a julienne;
- Sbollentare per 3 volte in acqua per 30 secondi, cambiando sempre l'acqua;
- Rimettere in casseruola con miele e acqua, quindi cuocere per circa 10 minuti e lasciare raffreddare all'interno del composto di miele e acqua;
- Condire il caprino con olio sale e pepe, quindi mettere in una sac a poche con bocchetta a stella;
- Cuocere su una padella antiaderente ben calda i cubetti di anguria, colorandoli bene su tutti i lati;
- Lasciare raffreddare completamente i cubetti di anguria;
- Montare gli assaggi riversando la crema di caprino sull'anguria con la sac a poche;
- Irrorare con la riduzione di soia e completare con la scorza di lime candito.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM