

Cucina con Gastronomika **Carpaccio di scampi alla pizzaiola**

Avete mai assaggiato una pizza di mare? Ecco come realizzarla, secondo Daniel Canzian. Un piatto per una cena veramente speciale, in attesa di ritrovare i menu dello chef nel suo ristorante che riapre il 1 giugno



Ogni giorno vi raccontiamo una nuova ricetta da provare, costruendo insieme le nostre cene e cercando di imparare di giorno in giorno una tecnica, un tipo di cottura, un taglio sempre nuovi. Non diventeremo chef, ma sicuramente avremo nel nostro quaderno qualche nuovo grande classico di famiglia, da condividere nei prossimi mesi nelle cene con gli amici. Prima di cominciare, un unico imperativo: lavatevi bene le mani.

Ingredienti per 4 persone

16 code di scampo grandi, sale, polpa di pomodoro fresco, burrata, capperi nani dissalati, basilico in foglia, origano fresco in foglia, limone

Procedimento

Condire la polpa di pomodoro con sale, olio e qualche goccia di aceto rosso. Tagliare le code di scampo per metà longitudinalmente, adagiarle in un foglio di pellicola e con l'aiuto di uno stampo grande a cerchio batterle leggermente a batticarne. Stendere il battuto di scampi sul piatto e, a questo punto, condirlo esattamente come una pizza: salare gli scampi, spalmare sopra il pomodoro, quindi i pezzetti piccoli di burrata, qualche capperone nano, le foglie di origano, le foglie di basilico, qualche goccia d'olio e qualche pezzetto di buccia di limone.

La ricetta è dello chef Daniel Canzian del ristorante [DANIELCANZIAN](#) di Milano.