



## Un gambero in campagna

**Lo chef sardo Carlo Masia ha ideato una ricetta dalla fresca eleganza dove l'armonia mare-terra è evidente già dalla presentazione**



Un gambero in campagna (Foto © Chef Carlo Masia).

“**Un gambero in campagna**” è un secondo piatto di spiccata raffinatezza che riunisce **ingredienti di mare e di terra** per esaltarli reciprocamente con i loro profumi e sapori. La preparazione è molto semplice, il segreto è nella freschezza della materia prima e nella giusta marinatura.

A ideare la ricetta, particolarmente adatta per l'estate, è stato il giovane e talentuoso [chef Carlo Masia](#) di Sassari la cui cucina si distingue per la leggerezza, la creatività degli accostamenti e l'attenzione alla presentazione. Ogni suo piatto ha tanti colori che lo rendono piacevole innanzitutto alla vista.

L'anima della Sardegna si rivela nei **gamberi rossi del golfo dell'Asinara** e nello **yogurt di capra** aromatizzato con il [finocchio selvatico](#). Il cetriolo, dal sapore acidulo e rinfrescante, conferisce anche proprietà **depurative e diuretiche**. Il tutto è reso più intrigante dal tenore agrumato del limone biologico.



Carlo Masia (Foto © Facebook).

**Data di creazione**

25/07/2020

**Autore**

redazione