



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001340

Registrata in data 01 Giu 2017 alle ore 16:37

da LIVIO IMPROTA

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

760

L'idea proposta vuole andare a racchiudere in un unico "insieme" le esperienze territoriali raccolte nel percorso professionale che mi ha caratterizzato fino ad oggi. Incrociare le territorialità e le tradizioni campane, pugliesi e toscane attraverso diverse tecniche e preparazioni studiate nel corso di questi anni. "760" è la ricetta che Livio Improta, chef presso il Ristorante Pashà, Conversano (BA) presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti progetto ideato da Così Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 2 persone

Per il Tarallo di Grano Arso

850 g di Farina 00

200 g di Farina di Grano Arso

300 g di Olio EVO

400 g di Vino Bianco

30 g di Sale

Per il Caviale di Datterino Rosso e Colatura di Alici di Cetara

80 g di estratto di Datterino Rosso in succo Così com'è

20 g di colatura di alici di Cetara

1,5 g di agar agar

300 g di olio di semi

Per il Caviale di Basilico

100 g di estratto di Basilico

Sale q.b.

Ghiaccio q.b.

1,5 g di agar agar

300 g di olio di semi

Per la Mozzarella di Bufala e Scarola

100 g di mozzarella di bufala campana DOP

100 g di carola riccia

n.4 filetti di acciughe

30 g di olive di Gaeta

8 g di uvetta

4 g di pinoli

Sale q.b.

Olio EVO q.b.

Per il Datterino Giallo

100 g di Estratto di Datterino Giallo in succo Così com'è

1,6 g di Kappa

250 g di acqua
200 g di Datterino Giallo in Acqua di Mare Così com'è
n. 2 filetti di acciughe
1/2 Arancia (Pelata a vivo)
20 g di sedano
n.1 cucchiaino di aceto di vino rosso
n.1 spicchio di aglio
1/2 cipolla rossa
n. 10 foglie di basilico
pane raffermo q.b.
Sale q.b.
Succo di Limone q.b.

Per il Datterino Rosso
100 g Estratto di Datterino Rosso in Acqua di Mare Così com'è
1,6 g di Kappa
150 g di pane toscano raffermo
400 g di Dolcimetà di Datterino Rosso Così com'è
500 g di brodo vegetale
n.1 spicchio di aglio
1/2 cucchiaino di zucchero
Basilico q.b.
Olio EVO q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Farina di Grano Arso
Datterino Rosso
Colatura di Alici di Cetara
Estratto di Datterino Rosso in succo Così com'è
Mozzarella di Bufala campana DOP
Olive di Gaeta
Estratto di Datterino Giallo in succo Così com'è
Datterino Giallo in Acqua di Mare Così com'è
Estratto di Datterino Rosso in Acqua di Mare Così com'è
Dolcimetà di Datterino Rosso Così com'è

Preparazione

Per il Tarallo di Grano Arso
Riunire le due farine e l'olio, mescolare e far assorbire bene il tutto. Aggiungere il sale e a piccole dosi il vino avendo cura che si siano assorbiti bene i liquidi.
Mettere l'impasto nella pellicola e lasciar riposare per circa un'ora a temperatura ambiente. Riprendere l'impasto e dividerlo in tranci da arrotolare.
Impostare il forno a 100° C vapore e iniziare la cottura dei taralli per circa 15 minuti.
Concludere la cottura a ciclo secco a 180° C per circa 10 minuti, infine girare la teglia e ultimare la cottura per altri 5 minuti.

Per il Caviale di Datterino Rosso e Colatura di Alici di Cetara
Sistemare l'olio in un contenitore alto e lasciarlo riposare in frigo per circa 30 minuti.
Frullare i datterini e passare il composto con chinois. Aggiungere la colatura di alici di Cetara al composto di datterini, portarli a bollore e aggiungere l'agar agar.
Far sciogliere il composto e lasciarlo raffreddare. Aspirare il composto in una siringa senza ago e versare le gocce nell'olio precedentemente raffreddato.
Lasciar riposare in frigo il caviale per circa 15 minuti; successivamente estrarre dall'olio e delicatamente sciacquare sotto l'acqua corrente.

Per il Caviale di Basilico
Sbollentare il basilico per circa due minuti in acqua bollente e immediatamente scolarlo e sistemarlo in acqua fredda e ghiaccio. In un mixer, frullare le foglie di basilico, aggiustare di sale e infine setacciare il tutto.
In un pentolino, portare a bollore l'estratto di basilico e aggiungere l'agar agar.
Far sciogliere il composto e lasciarlo raffreddare. Aspirare il composto in una siringa senza ago e versare le gocce nell'olio precedentemente raffreddato.
Lasciar riposare in frigo il caviale per circa 15 minuti; successivamente estrarre dall'olio e delicatamente sciacquare sotto l'acqua corrente.

Per la Mozzarella di Bufala e Scarola

Pulire e lavare accuratamente la scarola e bollirla per circa 10 minuti in abbondante acqua salata. In una padella, riscaldare l'olio con l'aggiunta dei filetti di acciuga e lasciar soffriggere.
Una volta disciolti i filetti di acciuga, aggiungere la scarola e cuocere a fuoco medio-basso per circa 10 minuti.
Aggiungere le olive nere di Gaeta, l'uvetta e i pinoli ed ultimare la cottura per altri 10 minuti. Allentare la mozzarella di Bufala in microonde a 800 W per circa 2 minuti.
Allargare la mozzarella con le mani, quindi sistemare al centro la scarola. Richiudere velocemente i lati della mozzarella, avendo cura di restituire la forma tondeggiante originaria.

Per il Datterino Giallo

Preparare i singoli ingredienti in un contenitore capiente ed infine aggiungere l'acqua bollente sulla preparazione. Lasciare in infusione per qualche ora ed infine frullare interamente il composto.
Setacciare il composto con chinois.
Sistemare il composto nello stampo a forma di datterino e lasciar congelare.
Una volta congelato il composto, estrarre la forma dallo stampo e lasciar stemperare leggermente.
Estrarre e setacciare il succo dai Datterini gialli, avendo cura di raccoglierne 100 g.
Aggiungere 1,6 g di Kappa e portare a bollore il composto.
Immergere nel succo di Datterino la forma ricavata dagli stampini e lasciar riposare in frigo.

Per il Datterino Rosso

Preparare il brodo vegetale, avendo cura di mantenerlo ben caldo durante la preparazione.
Tagliare a fettine sottili il pane raffermo e infornarlo a 200° C con cottura non ventilata, per alcuni minuti.
Una volta estratte dal forno, lasciar riposare le fette di pane.
Strofinare lo spicchio di aglio sulle fette di pane, ed infine tagliare a tocchetti le fettine.
In un tegame con un filo di olio, lasciar soffriggere lo spicchio di aglio e infine unire il pane tostato.
Unire i datterini e aggiungere il brodo bollente fino a ricoprire il pane tostato.
Aggiungere lo zucchero, aggiustare di sale e pepe e ultimare la cottura per circa 40 minuti, aggiungendo di tanto in tanto il brodo caldo.
Negli ultimi 10 minuti di cottura, aggiungere il basilico spezzettato con le mani.
Setacciare il composto con Chinois.
Sistemare il composto nello stampo a forma di datterino e lasciar congelare.
Una volta congelato il composto, estrarre la forma dallo stampo e lasciar stemperare leggermente.
Estrarre e setacciare il succo dai datterini rossi, avendo cura di raccoglierne 100 g.
Aggiungere 1,6 g di Kappa e portare a bollore il composto.
Immergere nel succo di Datterino la forma ricavata dagli stampini e lasciar riposare in frigo.

Composizione

Formare con il tarallo di grano arso sbriciolato una linea curva al centro del piatto sulla quale adagiare gli elementi del piatto.
Intervallare sulla base di tarallo sbriciolato entrambi i caviali (datterino rosso e basilico) ed infine adagiare i due "datterini" e la mozzarella di bufala.

Vino consigliato

Girofle 2016 - Severino Garofano (Salento IGP Rosato Negroamaro)