



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002893 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mag 2019 alle ore 15:24

da GIROLAMO ORLANDO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Batea d'oro Fiammante

La "batea d'oro fiammante" è un viaggio, un'emozione ed una scoperta all'insegna del buon gusto, della storia e del lavoro che svolgevano i ricercatori d'oro.

Al suo interno troviamo, oltre alle pepite d'oro alimentare, del baccalà preparato in olio cottura aromatizzato con maggiorana fresca, della purea di patate al rosmarino su foglie di cavoletti di Bruxelles al naturale, pomodori datterino giallo e corbarino caramellati, della cipolla al forno e della salsa di pomodoro San Marzano, passata di pomodoro e tomato cherry

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 6 persone

Per 20 pepite d'oro alimentare:

80 g riso carnaroli
250 ml brodo di manzo
olio extravergine di oliva q.b.
50 g purea di pomodoro datterino giallo
20 g parmigiano reggiano D.O.P
10 ml vino bianco secco
15 g burro
0,5 g pistilli di zafferano
n. 20 fogli d'oro alimentare 23,75 carati
500 ml olio di semi di girasole

Per il brodo di manzo:

1 lt acqua naturale fredda
100 g punta di petto di manzo
80 g ossa di bovino
50 g cipolla bionda
30 g carota
10 g sedano
sale q.b.

Per il baccalà in olio cottura:

720 g baccalà sotto sale
2 lt olio extravergine d'oliva
maggiorana fresca q.b.
acqua per dissalare il baccalà q.b.

Per il datterino giallo e corbarino caramellati:

n. 6 datterino giallo
n. 6 corbarino rosso
olio extravergine d'oliva q.b.
zucchero di canna q.b.

Per la cipolla dorata al forno:

n. 6 cuori di cipolla dorata
500 ml acqua naturale
50 ml aceto di vino bianco
80 g zucchero di canna
olio extravergine d'oliva q.b.
sale fino q.b.
pepe q.b.

Per la purea di patate con rosmarino e foglie di cavoletto di Bruxelles al naturale:

50 g patate bionde
rosmarino fresco tritato q.b.
sale fino q.b.
pepe q.b.
40 g burro
n. 12 foglie cavoletti di Bruxelles al naturale

Per la salsa di pomodoro San Marzano, passata di pomodoro e tomato cherry:

100 g pomodoro San Marzano
100 g pomodorino cherry
100 g passata di pomodoro
50 g cipolla dorata
olio extravergine d'oliva q.b.
15 g basilico fresco
sale q.b.

Preparazione

Per le pepite: mettere in infusione per 24 ore i pistilli di zafferano in acqua a temperatura ambiente tenendone da parte alcuni per la guarnizione finale.

In una pentola mettere l'acqua fredda, la cipolla, la carota pelata, il sedano e le ossa di bovino precedentemente lavate. Una volta raggiunto il bollore proseguire la cottura a fuoco basso, per 30 minuti circa, eliminando la schiuma superficiale. Filtrare al setaccio e far riposare per circa 30 minuti lontano dal fuoco. Operare una seconda filtratura lasciando il fondo. Porre nuovamente sul fuoco e far sobbollire a fiamma media. In un tegamino tostare il riso a fiamma bassa con un filo d'olio extra vergine d'oliva, aggiungere un po' per volta il brodo di manzo e far cuocere il riso per 15 minuti.

Unire l'infuso di zafferano, i pistilli, la purea di pomodoro datterino giallo e mescolare fino a quando il riso non assumerà in maniera uniforme una coloritura giallo oro. Mantecare su fiamma bassa con il burro e il parmigiano, completando la cottura del riso. Frullare il tutto con un cutter ad immersione sino ad ottenere una purea omogenea di consistenza cremosa. Mettere il composto in un recipiente d'acciaio ed abatterlo per 15 minuti.

Spezzare la purea di riso abbattuta creando delle piccole pepite di forma irregolare a vostro piacere e infornare a 160°C per 10 minuti in forno ventilato già armato. Fare raffreddare il tutto.

In un tegamino mettere l'olio di semi di girasole ed appena la temperatura di questo avrà raggiunto i 160°C friggere le pepite per pochi secondi.

Adagiarle poi su della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e successivamente avvolgerle nei fogli d'oro alimentare avendo cura che essi non si accartocchino spontaneamente, aiutandosi con un phon a bassissima potenza per facilitare l'adesione dell'oro alla pepita.

Posizionare la pepita d'oro alimentare sulla base scelta per l'impiattamento ed a completamento posizionare su di essa qualche pistillo di zafferano.

Per il baccalà in olio cottura: in un recipiente d'acciaio mettere l'olio extravergine d'oliva, porre sul fuoco e con l'aiuto di un termometro da cucina mantenere l'olio alla temperatura di 70°C.

Tagliare il baccalà dissalato (per dissalare il baccalà è necessario tenerlo a bagno in acqua per circa tre giorni, cambiando l'acqua molto spesso) ed immergerlo nell'olio per circa 10-12 minuti a temperatura costante.

Per il datterino giallo e il corbarino caramellati: mettere in una padella un filo d'olio extravergine d'oliva, porre sul fuoco a fiamma media e scottare i pomodorini. Aggiungere lo zucchero e far caramellare avendo cura di non sfaldarli.

Per la cipolla dorata al forno: pelare le cipolle e ricavarne solo il cuore. In un recipiente di vetro mettere l'acqua, lo zucchero, l'aceto di vino bianco ed i cuori di cipolla. Coprire con la pellicola e cuocere al microonde per 7 minuti alla massima potenza. Far raffreddare e cuocere a forno ventilato armato a 165°C per 4 minuti. Condire con olio, sale e pepe.

Per la purea di patate con rosmarino e foglie di cavoletto di Bruxelles al naturale: in una pentola mettere l'acqua, le patate pelate, il sale.

Portare sul fuoco ed appena queste saranno cotte scolare ed aggiungere il burro. Amalgamare il tutto con delle fruste elettriche ed aggiungere il rosmarino fresco tritato. Cuocere i cavoletti a vapore e raffreddare in acqua e ghiaccio per mantenere il colore verde vivo. Da questi ricavare 12 foglie.

Per la salsa di pomodoro San Marzano, passata di pomodoro e tomato cherry: in una pentola mettere i tre pomodori, gli scarti di cipolla avanzati precedentemente dalla lavorazione per ottenerne i cuori, il sale ed una parte del basilico. Porre sul fuoco a fiamma media e far cuocere per circa 20 minuti, aggiungendo acqua all'occorrenza. Unire il restante basilico, un filo d'olio extravergine d'oliva e passare il tutto con un passapomodoro per eliminarne i semi.

Per l'impattamento: come da foto, facendo attenzione che il baccalà non si sfaldi e le pepite d'oro alimentare non perdano il prezioso.

Servire caldo.