



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002559 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Ago 2018 alle ore 10:05

da GIORGIO ROSATO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Cocomero BBQ con miele di castagno e cannella

Presente sul mercato da maggio a ottobre il cocomero (anguria nelle regioni italiane settentrionali, watermelon negli States) è originario dell'Africa tropicale e rappresenta senz'altro uno dei tipi di frutta più consumati e apprezzati nel corso della stagione estiva, sia per il caratteristico gusto zuccherino della sua polpa, sia per le proprietà dissetanti che lo rendono particolarmente gradevole quando fa molto caldo.

Consumato prevalentemente fresco, sia sotto forma della classica fetta a mezzaluna che tagliato a cubetti nelle macedonie, o nella preparazione di sorbetti e confetture, il cocomero può essere utilizzato anche mediante alcune tecniche di cottura (frequenti nella cucina caraibica e cajun) come ad esempio quella alla piastra o al barbecue. In questo caso però, diversamente dal procedimento utilizzato nella cottura delle carni, occorre adottare alcuni accorgimenti particolari per ottenere un buon risultato. Per cuocere il cocomero alla griglia (ma anche il pesce o le verdure) è consigliabile posizionare sul barbecue una delle varie pietre (pietra lavica, pietra ollare o losa) adatte allo scopo che, grazie alla superficie liscia e al riparo dalla fiamma viva, assicurano una cottura più lenta e uniforme del cocomero. Per ottimizzare al meglio la preparazione si può stendere inoltre sulla pietra un foglio di carta alluminio con il quale, a fine cottura, si possono avvolgere le fette di cocomero per servirle come una grigliata di frutta al cartoccio.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 2 persone

600 g di cocomero
50 ml di olio evo
25 g di burro chiarificato
n. 2 cucchiari di miele di castagno
13 g di cannella
30 ml di Cointreau
100 g di panna montata
100 g di cioccolato fondente per dolci
Sale
Pepe

Prodotti utilizzati

Cocomero, miele biologico italiano di castagno El Garbin, burro chiarificato Prealpi, cannella in polvere di agricoltura biologica SonnentoR, Cointreau, cioccolato fondente gluten free per dolci Top Fabbri, acqua Ferrarelle.

Strumenti di cottura

Barbecue, 1 lastra di pietra lavica, guanti di protezione termoisolanti, 2 mini-spruzzatori, 1 pennello da cucina, 1 mini-boule di vetro, 1 mestolo in legno, 1 mestolo piatto, 2 coppapasta (diametro cm 8 e cm 6), pinze da cucina.
A proposito delle pietre da barbecue: la pietra lavica (deriva da rocce effusive di origine vulcanica) è molto resistente al calore e, se ben levigata, presenta una superficie liscia che si presta benissimo alla cottura alla piastra di alimenti dalla consistenza morbida e delicata. In alternativa può essere usata la pietra ollare (deriva da rocce metamorfiche), nota anche come steatite, o la losa, la comune pietra utilizzata in edilizia per la copertura dei tetti in diverse regioni dell'arco alpino; quest'ultima, diversamente dalle altre, è più sensibile alle forti temperature e si può rompere dopo un uso prolungato sul barbecue. Per una soluzione più veloce (ed economica) per la cottura del cocomero alla griglia si può utilizzare anche una comune lastra di acciaio rivestita con fogli di alluminio.

Preparazione

Tagliare delle fette di cocomero dallo spessore di ca 2 cm, scegliendo se possibile le parti prive di semi, creare 3 dischi con coppapasta (2 da 6 cm e 1 da 8 cm); versare il burro chiarificato sulla pietra lavica, stenderlo con un pennello su tutta la superficie, e aggiungere quindi il miele di castagno al centro della pietra. Quando il anche il miele si è sciolto, poggiare i dischi di cocomero sulla pietra lavica e spruzzare la superficie con l'olio evo e, dopo ca un minuto, stendere con un pennello da cucina la polvere di cannella emulsionata con acqua minerale effervescente e aggiungere una pizzico di sale e pepe. Dopo 5 minuti girare le fette di cocomero e ripetere l'operazione.

Spruzzare infine la superficie delle fette con il Cointreau, lasciando cuocere ancora 1 minuto per ogni lato.

Disporre le due fette più piccole nel piatto, tagliare a metà quella più grande disponendo la mezzaluna ottenuta in posizione verticale sulle altre due; aggiungere infine la panna montata e le decorazioni al cioccolato, effettuando tale operazione solo al momento di servire a tavola poiché il cocomero, ancora caldo, tenderà a sciogliere rapidamente la panna.

Vino consigliato

Passito di Pantelleria DOC 2014 - Azienda Agricola Solidea. Vino dolce dal color oro ambrato brillante, con diverse sfumature aromatiche alla scorza d'arancio e al miele. Da servire tra i 10° e i 12° C.