



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001185

Registrata in data 13 Apr 2017 alle ore 13:15

da LEONARDO BALDI

Cremini di ceci alla curcuma con zucca e petali di cipolla in agro-dolce

Cremini di ceci alla curcuma con zucca e petali di cipolla in agro-dolce, crema di patate di Cetica, corallo verde e maionese di zucca crudista.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per il cremino di ceci

200 g di farina di ceci integrale

1200 g di acqua

7 g di curcuma

10 g di sale

30 g di burro di cacao

Per le verdure in agrodolce

150 g di zucca

n. 1 cipolla rossa

200 g di zucchero di canna

50 g di sciroppo d'acero

70 g di aceto di mele

10 g di sale

Per la crema di patate

120 g di patate di Cetica

olio evo q.b.

sale q.b.

pepe verde q.b.

Per il corallo

300 g di acqua

100 g di olio di semi di girasole

50 g di spinaci

sale fine

Per la maionese

50 g di zucca

50 g di latte di soia

150 g di olio di semi di girasole

Preparazione

Per il cremino di ceci: in una casseruola unire l'acqua, la farina di ceci, la curcuma e il sale; per far sì che non si formino grumi frulliamo il tutto con un frullatore ed immersione. Cuocere l'impasto per 18 minuti dall'ebollizione e posizionarlo negli stampini.

Per le verdure: pulire e sbucciare le verdure; tagliare la cipolla in quarti e la zucca in semisfere; in una casseruola fare uno

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

sciroppo acidulato, mettete la zucca in tale sciroppo e portatelo ad ebollizione; mettiamo in un sifone lo sciroppo con la zucca e la cipolla regoliamo di sale tappiamo e gasiamo con una cartuccia di anidride carbonica e una di azoto.

Per la crema di patate: lavate e sbucciate le patate, tagliatele in piccoli pezzetti e cuoceteli in abbondante acqua salata; quando sarà cotta scolatela e frullatela con un frullatore ad immersione aggiustate in sapore e densità con l'olio evo e l'acqua di cottura.

Per il corallo: frullare con un frullatore ad immersione tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo e cuocetelo in una padella antiaderente fino a ottenere il corallo e la totale essiccazione.

Per la maionese: frullare il latte di soia con la zucca; aggiungere l'aceto di mele e continuando a frullare portare a densità con l'olio di semi, aggiustare di sale e pepe.

Impiattamento: in una padella sciogliere il burro di cacao e scaldare bene la padella, rosolare da ogni lato i cremini e posizionarli sul piatto alternando ad ogni cremino la crema di patate e le verdure; posizionare il corallo e nappate con la maionese; completare con pepe verde.