



Ricetta N. RE001396

Registrata in data 31 Mag 2017 alle ore 11:28

da MATILDE PETTINI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Fake roll

Ecco la mia seconda ricetta per questo concorso, tutta dedicata agli ultimi anni in cui la questione sushi (spesso e volentieri di qualità dubbia) ha avuto un boom di richieste con conseguenti aperture in ogni città del nostro paese. Per questo ho deciso di ricreare (come nella ricetta precedente, oltretutto) un piatto che "non è ciò che sembra", dimostrando che con un po' di conoscenza delle tecniche e dei prodotti del territorio, è possibile avere la possibilità di ricreare una cosa che, all'apparenza va molto di moda, ed al sapore è perfetto come appetizer durante un aperitivo estivo. Il fake roll, è composto da pasta soffiata esternamente, da una tartare di gamberi internamente, e da bloody mary sferificato.

È una preparazione semplice e divertente a farsi, mentre al palato risulta altrettanto divertente quanto curiosa e particolare!

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta soffiata

n. 12 maccheroni La Pasta al caffè-La Fabbrica della Pasta di Gragnano in collaborazione con Kimbo
Abbondante olio per friggere.

Per la tartare di gamberi

n. 12 gamberi rossi di Mazara del Vallo
n. 3 passion fruit, il succo
n. 2 pere coscie
Polvere di capperi q.b.
Sale Maldon q.b.
Olio evo toscano q.b.
n. 5 foglie di menta fresca.

Per il caviale di bloody Mary

45 ml di Vodka marchio VKA
90 ml di Pomodorino Giallo Linea Gourmet La Fiammante, frullato e passato al setaccio fine
n. 4 gocce di Tabasco
n. 3 gocce di Worcestershire
Sale di sedano q.b.
Pepe nero q.b.
La punta di un cucchiaino di pasta di Kren
8 g di Agar Agar.

Prodotti utilizzati

Pomodorino Giallo Linea Gourmet de La Fiammante
La Pasta al caffè de La Fabbrica della Pasta di Gragnano in collaborazione con Kimbo

Preparazione

Per la pasta soffiata

Cuocere la Pasta al caffè, de La Fabbrica di Gragnano in collaborazione con Kimbo, in abbondante acqua bollente per 26 minuti, avendo cura che il bollore sia leggero così da non rompere la pasta stessa.

Passato il tempo di stracottura, mettere i maccheroni al caffè su una griglia da forno e cuocere nello stesso a 80° per due ore e mezzo.

Una volta trascorso il tempo di asciugatura in forno, friggere i maccheroni al caffè, pochi per volta, in abbondante olio di semi alla temperatura di 190/195°, per pochi secondi.

Asciugare la pasta soffiata su carta assorbente e mettere da parte.

Per la tartare

Pulire i passion fruit passando la polpa interna in un colino a maglie fini, così da avere solo il succo.

Tagliare a cubetti le pere coscie e lasciarle in ammollo in acqua in frigo per evitare che anneriscano.

Battere in punta di coltello i gamberi rossi di Mazara del Vallo, aggiungere il succo di passion fruit, il sale, la polvere di capperi, e lasciare in frigo per 20 minuti coperti.

Trascorso il tempo di marinatura aggiungere le pere precedentemente tagliate a cubetti e foglie di menta (non tagliate).

Al momento della costruzione del piatto la tartare sarà l'interno del "Fake roll".

Per il caviale di bloody mary

Mettere in un contenitore 100 ml di olio evo e 300 ml di olio di semi, e riporre subito in freezer.

Aggiungere tutti gli ingredienti in un contenitore, frullare e passare il liquido con un setaccio a maglie fini.

Aggiungere l' agar agar, e portare il bloody mary sul fuoco ad una temperatura di 80/90°, girando continuamente.

Porre il liquido in un biberon da cucina, e versare il bloody mary nel contenitore con l'olio freddo, goccia dopo goccia.

Una volta solidificate, tirar fuori le gocce dal bagno d'olio, e metterle su carta assorbente.

Nel momento della composizione del piatto, le gocce dovranno simulare le uova di salmone sopra al fake nigiri.