



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000917

Registrata in data 25 Dic 2016 alle ore 10:16

da MARIO LOINA

Fresina al cavolfiore, coniglio, nocciola di Giffoni, pomodori e lime

Fresina del Pastificio Dei Campi con crema di cavolfiore leggermente piccante, pancia di coniglio, nocciole tostate di Giffoni, gel di acqua di pomodoro e di lime (sous chef Salvio Vivencio)

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 2 persone

200 g Fresine di Pastificio dei Campi
150 g pancia di coniglio
200 g pomodori datterini
400 g cavolfiore
100 g nocciole di Giffoni
n..2 lime
Olio EVO q.b.
n..2 spicchi di aglio
100 g pecorino poco stagionato
Sale q.b.
n..1 peperoncino
Agar q.b.
n. 6 germogli di basilico

Preparazione

Per la crema di cavolfiore: mondare il cavolfiore e tagliarlo in cimette, in una pentola soffriggere l'aglio in camicia e aggiungere mezzo peperoncino, una volta cotto il cavolfiore frullare in un blender correggendo di sale.

Per il coniglio: dissossare il coniglio e procurarsi la pancia, metterla sottovuoto e cuocerla per 40 minuti a 62°.

Per il gel di acqua di pomodoro: tagliare i pomodori e frullarli con un mixer ad immersione, filtriamo il tutto con una etamina ed otteniamo l'acqua di pomodoro, pesiamo l'acqua ed aggiungiamo l'agar nella proporzione di 1g per ogni 100g, portiamo l'acqua ad ebollizione e la mettiamo in un contenitore. Una volta solidificata frulliamo con un frullatore ad immersione, setacciamo, ed abbiamo ottenuto il ns gel.

Per il gel di lime: otteniamo la zeste del lime con un pela patate, sbianchiamola 3 volte e dopo cuociamo le zeste nel succo dei due lime con l'aggiunta di un po' d'acqua. Una volta stracotta frulliamo e setacciamo.

Per le nocciole: tostiamo le nocciole in forno per circa 10 minuti ed una volta pronte una parte la tagliamo a metà ed un'altra la grattugiamo con una microplane.

Per la preparazione del piatto: cuociamo la pasta in acqua, scoliamola a metà cottura e terminiamo la cottura in padella con la crema di cavolfiore. Terminata la cottura mantechiamo con il pecorino grattugiato, a parte scottiamo la pancia di coniglio e la tagliamo a forma di cubo. Impiattiamo la pasta facendo un nido, cospargendola con la polvere di nocciole, decorando il piatto con il gel di acqua di pomodoro e lime, e decoriamo con le nocciole tagliate a metà e germogli di basilico.

Vino consigliato

Ischia Rosso