



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003535 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Set 2022 alle ore 18:12

da **GIUSEPPE GUARDÀ**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Gnocco di calamaro all'acqua pazza con crostacei, ricci di mare e gel di limone

Cerco sempre di proporre una cucina che riesca ad equilibrare perfettamente tradizione e innovazione. La materia prima di qualità è a km 0, è un presupposto di base, e il mio impegno gastronomico si spiega con il rispetto del prodotto e l'arte di valorizzarlo e il risultato deve essere percepibile sia nel sapore che nell'estetica.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

440 g Calamaro di media misura

10 g Olio evo

40 g Acqua fredda a 4°

1 Patata intera

10 g Capperi dissalati

60 g Gambero rosso di Mazzara del vallo

20 g Polpa di astice

40 g Polpa di ricci di mare

15 g Uova di salmone

Q.b. Sale e pepe

10 g Nero di seppia

1 Scorfano

Per la salsa all'acqua pazza

400 g Pomodorino datterino rosso fresco

1 Cipolla bianca

1 Costa di sedano

2 Spicchi d'aglio

1 Ciuffo di prezzemolo

1 Mazza di basilico

Q.b. Vino bianco, sale e pepe

100 ml Succo di limone

200 ml Acqua

30 g Zucchero semolato

3 g Agar Agar

Strumenti di cottura

Padella

Casseruola

Cutter

Pentolino

Mixer a immersione

Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Per il calamaro: pulire e viscerare il calamaro, dopodiché tagliare in piccoli pezzi, aggiungere insieme al calamaro l'acqua molto fredda, l'olio e il nero di seppia, in un bicchiere da mixer a immersione oppure in un cutter, frullare per 2-3 minuti. Rimettere il composto in congelatore o in abbattitore per circa 10 minuti e poi rifrullare nuovamente; dovete ottenere un composto spumoso, liscio e biancastro. Trasferire il composto in un sac a poche e creare con la carta strappo delle strisce di 2cm di larghezza, arrotolare con le mani per dare una forma regolare e congelare dopodiché porzionate con un tarocco o coltello.

Per il gel di limone : in un pentolino con l'acqua unire il succo di limone, mettete sul fuoco basso, quando avrà raggiunto una temperatura di 40° versare lo zucchero mescolato con agar agar, portare a bollore. Dopo che avrà preso il bollore, ci vorranno circa 25 secondi che agar agar si attivi. Dopodiché raffreddare a temperatura ambiente per 2 ore, il tempo necessario che si gelifica, e frullare con il mixer, circa 5 minuti. Ottenere così un gel.

Per la salsa all'acqua pazza: squamare, eviscerare e togliere la testa allo scorfano. Sfilettare lasciando attaccata la pelle e spianare i filetti con l'aiuto di una pinza. Condire con sale e pepe.

Togliere le branchie e gli occhi dalla testa dello scorfano, conferirebbero al piatto un sapore troppo forte e amaro. Con l'aiuto di un paio di forbici, tagliare in pezzi sia la testa sia la lisca. Lavarle sotto l'acqua corrente fredda e scolare.

Mondare, lavare e tagliare a cubetti la cipolla, il sedano e l'aglio e fate rosolare in una casseruola con olio e prezzemolo. Unire la lisca e la testa in pezzi e farle tostare fino a che non si sfaldano. Sfumare con il vino bianco, quando è evaporato l'alcool versare acqua fredda, meglio se con alcuni cubetti di ghiaccio, fino a coprire completamente il tutto.

Portare a bollore, eliminare la schiuma che si è formata in superficie e cuocere a fuoco basso per altri 40 minuti circa. Far riposare qualche istante e filtrare il tutto allo chinois, infine aggiungere alcune foglie di basilico, che profumeranno il brodo all'acqua pazza.

In una casseruola pulita o in una padella antiaderente, scottare il pesce tagliato a cubetti e il gambero, con un filo d'olio, per concentrare il gusto spostare i tranci su una placca e coprirli con l'alluminio.

Nella stessa casseruola rosolare l'aglio con un po' d'olio. Unire i pomodorini privati della pelle e dei semi, tagliati a quattro e farlo appassire, poi aggiungere un po' di brodo, la patata tagliata a cubetti piccoli, i capperi e il basilico restante, portare a bollore. Far ridurre leggermente per esaltare il sapore. Versare il pesce scottato appoggiandosi nella salsa di pomodorini. Cuocere gli gnocchi in acqua salata per 1 minuto, e ultimare la cottura a fuoco basso, aggiungere il prezzemolo tritato, la polpa di astice e infine i ricci a crudo. E completare il piatto con qualche goccia di gel di limone.

La ricetta ha partecipato a:

Federazione Italiana Cuochi