



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000332

Registrata in data 16 Mar 2016 alle ore 10:40

da GIUSEPPE DADDIO

Per Chirico hamburger di anatra con grano e arancia, agretti, uovo di quaglia al pecorino, crema di topinambur

Hamburger di anatra con grano Chirico e arancia, agretti, uovo di quaglia al pecorino, crema di topinambur realizzata per Chirico alla scuola Dolce e Salato per la prima edizione de " La Nostra Pastiera Racconti di Grano ". Evento di strepitoso successo dedicato alla pastiera, il dolce principe della pasticceria napoletana che viene preparato durante il periodo pasquale, ideato e organizzato da Mario Palma, amministratore unico Chirico e dagli chef titolari della Scuola Dolce e Salato.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 12 persone

Per l' hamburger di anatra

Petto di anatra fresco g 1000
Grano cotto Chirico g 100
Arancia fresca n.1 (raschiatura)
Grappa g 3
Timo fresco e sgranato q.b.
Sale e pepe q.b.
Pepe di mulinello q.b.
Olio evo q.b.

Per gli agretti e uovo di quaglia

Agretti (barba di frate) g 200
Uova di quaglia n.12 pz.
Pecorino grattugiato g 60
Sale e pepe q.b.

Per la crema di topinambur

Scalogno tritato g 15
Gambi di prezzemolo g 5
Olio evo g 20
Topinambur pelato g 300
Brodo di vitello g 200
Sale e pepe q.b.

Preparazione

Per l' hamburger di anatra

Eliminare la pelle dal petto, ricavare cubetti piccoli, riunire in una ciotola, aggiungere il grano, l' arancia ed il timo sgranato. Regolare il gusto di sale e pepe, aggiungere la grappa, un filo di olio evo e condire bene il tutto. Formare dei piccoli hamburger da circa g 80/90 cad.

In una padella antiaderente scottare ogni singolo hamburger rosolando bene ogni lato.

Per gli agretti al vapore

Montare la barba di frate, lavarla e cuocerla al vapore per circa 7 - 8 minuti.

Adagiare gli agretti creando una coroncina. Rompere al centro l' uovo di quaglia, cospargere il pecorino e gratinare in forno per 4 minuti a 170° C.

Per la crema di topinambur

Pelare i carciofi di Gerusalemme, tagliarli a pezzi, riunirli in una ciotola di plastica, condirli con lo scalogno, gambi di prezzemolo tritati, olio, brodo di vitello, sale e pepe.

Cuocere in forno a microonde per circa 10 minuti coperto con pellicola. Frullare e filtrare per ottenere una tessitura più fine.

Servire il piatto con la crema di topinambur e germogli di erbe.