



Ricetta N. RE000905

Registrata in data 21 Dic 2016 alle ore 16:05

da ALESSANDRO RAPISARDA

Insalata di conchiglie&conchiglie

Una passeggiata nel Conero, nella baia di Portonovo: acque cristalline, sapore di mare e tante conchiglie...

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la tintura di cavolo viola e borragine

1 cavolo capuccio viola

50 g di fiori di borragine

500 g di sale fino

Per la soluzione marina

100 g di acqua di mosciolo selvatico di Portonovo

10 g di tintura preparata in precedenza

0,6 g di iota

Per la salsa montata di moscioli selvatici alla moda di Portonovo (1PACJET)

2 kg di mosciolo selvatico di Portonovo

n. 5 gocce di limone

olio evo (raggia) q.b.

Per la crema iodata di murici e lumachine di mare

½ scalogno tritato

110 g di vino bianco (verdicchio)

80 g di acqua di mosciolo selvatico di Portonovo

125 g di panna doppia

Olio q.b.

Maionese di soya q.b.

25 g di murici bollite e sgusciate

20 g di lumachine di mare bollite e sgusciate

q.b. di gomma xantana

Per la riduzione di aceto e scalogno

500 g di scalogni

500 g di vino bianco

50 g di aceto di mele

Per la salsa bernaise di ostriche

n. 2 tuorli d' uovo biologici

200 g di olio di semi di girasole deodorato

20 g di riduzione di aceto e scalogno

n.3 ostriche belon

n. 10 foglie di dragoncello messicano tritate

prezzemolo tritato q.b.

sale q.b.

zucchero bianco q.b.

Per l'olio verde di tagete (1 PACJET)

250 g di olio di semi di girasole deodorato

100 g di foglie giovani di tagete

50 g di prezzemolo sbianchito e strizzato
Per la vongole crude all'olio di tagete
200 g di vongole lupino extra
olio verde di tagete q.b.
Per la cialda nera di conchiglie
200 g di tofette di Gragnano
50 g di acqua di mosciolo selvatico di Portonovo
nero di seppia q.b.
300 g di olio di arachidi
Per la miscela di polvere di prezzemolo e plancton marino
60 g di prezzemolo sfogliato
20 g di plancton marino
Per la finitura del piatto
150 g di tofette di Gragnano
30 g di soluzione marina gelificata
30 g di crema iodata di murici e lumachine di mare
30 g di salsa bernese di ostriche
n. 8 vongole crude all' olio verde di tagete
n. 8 cialde di pasta al nero
60 g di crema montata di moscioli selvatici alla moda di Portonovo
n. 4 rotolini di avocado
n. 4 fili di erba cipollina
n. 4 cuori di puntarelle
n. 4 foglie di bietola rossa
n. 4 foglie di rumex purpureo
n. 4 foglie di oxalis verde
n. 4 foglie di oxalis rossa
n. 4 foglie di insalata riccia
n. 4 cuori di lattuga romana
n. 4 foglie di rucola selvatica pugliese
n. 4 germogli di sedum acre
n. 4 foglie di nasturzio
n. 4 foglie di senape bianca selvatica
n. 4 foglie di tagete
n. 4 fiori di borragine
n. 4 fiori di senape bianca
n. 4 fiori di tagete
n. 4 fiori di violette
olio verde di tagete q.b.

Preparazione

Per la tintura di cavolo viola e borragine

Lavare il cavolo cappuccio e tagliarlo molto sottilmente all' affettatrice. Metterlo sottovuoto con i fiori di borragine e il sale ben distribuito.

Far macerare il prodotto per una settimana in modo da far fuoriuscire la tintura.

Per la soluzione marina

Portare l' acqua di mosciolo e la iota a 90° mescolando continuamente. Far rapprendere in frigo.

Poco prima che l' acqua si sarà addensata mettere quanto basta di tintura per arrivare ad una colorazione molto simile all' acqua di mare di Portonovo. Far raffreddare bene il tutto e rompere la gelatina con un cucchiaino.

Per la salsa montata di moscioli selvatici alla moda di Portonovo(1PACJET)

Sbarbare i molluschi e lavarli in acqua fredda, ripetere l' operazione almeno 2 volte.

Aprire i moscioli in padella con poca acqua minerale a fuoco basso e toglierli dalla padella man mano che si schiudono, filtrare l'acqua di vegetazione e raffreddarla.

Realizzare un paco jet con 200 g di polpa di moscioli e 70 g di acqua di vegetazione. Congelare a -30°. Pacossare 2 volte, prelevare una parte del composto ed emulsionarlo con dell' olio evo e del succo di limone ottenendo un composto liscio e ben montato. Mettere la crema fredda in un bricco da servizio.

Per la crema iodata di murici e lumachine di mare

Rosolare lo scalogno tritato con poco olio, bagnare con il vino bianco e far evaporare un po'. Aggiungere l' acqua di mosciolo, la panna, e far ridurre fino ad ottenere un peso complessivo di 150 g. Far raffreddare bene il composto e se occorre addensarlo con della xantana.

Aggiungere alla crema ben fredda poca maionese di soya, i murici e le lumachine di mare tagliati a pezzetti piccoli.

Tenere al fresco per il servizio.

Per la riduzione di aceto e scalogno

Tagliare gli scalogni precedentemente pelati a julienne. Far ridurre tutti gli ingredienti partendo da freddo fino ad ottenere un peso di 150 g

Filtrare e raffreddare.

Per la salsa bernaise di ostriche

Realizzare una salsa bernese classica montando i tuorli con l'olio tiepido ed infine aggiungere la riduzione di scalogni.

Regolare di sale e zucchero e lasciar raffreddare.

Quando la bernese sarà ben fredda aggiungere le ostriche tritate, poca panna, il prezzemolo e il dragoncello. Tenere in fresco per il servizio.

Per l'olio verde di tagete (1 PACOJET)

Mettere tutti gli ingredienti nel paco-jet e congelare -30°.

Pacossare 2 volte e lasciar decantare con della carta assorbente.

Per le vongole crude all'olio verde di tagete

Spurgare le vongole in acqua leggermente salata. Sbollentarle per 10 secondi e raffreddarle in acqua e ghiaccio.

Aprirle con un coltellino facendo attenzione a lasciare integra la vongola all'interno

Mettere le vongole in un sacchetto sottovuoto con dell'olio verde di tagete e sigillarle al 100% in modo da ottenere un principio di osmosi.

Aprire il sacchetto dopo un'ora e scolare le vongole dall'olio in eccesso. Tenere in fresco per il servizio.

Per la cialda nera di conchiglie

Cuocere le tofette di Gragnano per 40 minuti in acqua non salata. Al termine della cottura lasciare a bagno in acqua per altri 10 minuti.

Scolarle, frullarle con del nero di seppia e l'acqua di moscioli fino ad ottenere un composto liscio e privo di grumi. Lasciar raffreddare il tutto.

Stendere l'impasto ottenuto su un silpat e far essiccare a 60° per 12 ore.

Staccare la sfoglia che sarà ben secca e friggerla in olio bollente. Tenere le cialde in ambiente asciutto e privo di umidità.

Per la miscela di polvere di prezzemolo e plancton marino.

Cuocere il prezzemolo precedentemente sfogliato in microonde coperto dalla pellicola per 40 secondi alla massima velocità.

Togliere la pellicola e continuare a cuocerlo fino a che non sarà ben secco continuando di 15 secondi per volta.

Una volta disidratato frullarlo in un trita spezie per 1 minuto, passarlo al setaccio e miscelarlo con il plancton (50%-50%).

Riservare la miscela di polveri in una scatolina asciutta e tenere al fresco per il servizio.

Per la finitura del piatto

Mettere nel fondo del piatto 2 cucchiaini di soluzione marina.

Cuocere le tofette di Gragnano in acqua bollente per 9 minuti, scolarle e lucidarle con dell'olio verde di tagete.

Disporre, 6 tofette ai lati di ogni piatto con la parte contenitiva che guarda verso l'alto e 1 tofetta al centro del piatto.

Farcire le 6 tofette con la crema iodata, la salsa bernese e le vongole all'olio verde alternandole lasciando la tofetta centrale vuota.

Comporre l'insalata con tutte le varietà in modo da lasciare uno spazio al centro del piatto.

Inserire le cialde nere in modo verticale e cospargerle con la polvere di prezzemolo e plancton.

Dressarla con dell'olio verde di tagete e mettere all'ultimo i fiori.

Terminare il piatto versando la crema di moscioli ben emulsionata davanti al cliente.