



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001343

Registrata in data 23 Mag 2017 alle ore 17:20

da SALVATORE AVALLONE CETARIA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La parmigiana Così Com'è

La parmigiana Così Com'è? E come potrebbe essere è la ricetta che Salvatore Avallone, chef di Cetaria Ristorante di Baronissi (Sa), presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti progetto ideato da Così Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

- n. 1 aguglia imperiale di almeno mezzo metro
- n. 4 melanzane
- n. 1 Mozzarella di Bufala Campana Dop da 250 g
- 50 ml di panna di bufala
- 100 ml di latte di bufala
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- n. 2 uova
- 100 g di farina
- 100 ml di fumetto di pesce
- Olio evo
- Olio di semi
- Pepe
- Basilico
- n. 1 Barattolo di Doppio Concentrato di Datterino Così Com'è
- n. 4 pz di Dolcimetà di Datterino Giallo Così Com'è
- n. 1 Barattolo di Datterino Giallo in Acqua di Mare Così Com'è
- n. 1 Barattolo di Datterino Giallo in Succo
- n. 1 Barattolo di Datterino Giallo al naturale Così Com'è
- n. 1 Barattolo di Dolcimetà di Datterino Rosso Così Com'è
- n. 1 Barattolo di Datterino Rosso in Acqua di Mare Così Com'è
- n. 1 Barattolo di Datterino Rosso in succo Così Com'è
- n. 1 Barattolo di Datterino Rosso al naturale Così Com'è
- n. 1 cucchiaino di lecitina di soia
- 10 g di Agar agar
- 5 g di Gomma di xantano

Strumenti di cottura

- 1 sifone con due cariche
- 1 etamina da un micron
- 1 siringa alimentare
- 1 coppapasta cilindrico
- 1 mixer da cucina
- 1 colino fino
- Carta forno
- 1 teglia da forno

Preparazione

Per il cilindro di parmigiana tradizionale

Pulire e sfilettare l'aguglia, facendo attenzione a rimuovere tutte le lische e ricavarne dei dischetti con il coppapasta cilindrico. Tagliare le melanzane a fette e con il coppapasta formare dei dischetti che dovranno essere infarinati, passati in uovo e fritti in olio di semi. Tagliare la mozzarella a fette (lasciata a scolare per almeno una notte) e formare dei dischetti della stessa misura delle melanzane. Formare il cilindro di parmigiana alternando melanzane, aguglia e mozzarella intervallati dal doppio concentrato di datterino rosso. Adagiare infine un datterino giallo Dolcimetà ed una spolverata di parmigiano reggiano, pepe ed un filo d'olio evo. Informare a 180° C per 10 minuti circa.

Per la parmigiana rivisitata preparare singolarmente i seguenti composti: polvere di dolcimetà di datterino rosso - privare il pomodoro della sua acqua di governo, stenderlo in una teglia ed infornare per almeno 6/7 ore a 70/80° C in forno ventilato finchè non risulterà totalmente essiccato. Polverizzare, dunque, con un mixer da cucina.

Vellutata di datterino rosso in succo-in una casseruola cuocere un barattolo di datterino, aggiungendo il fumetto di pesce e un filo di olio evo. Ultimata la cottura aggiungere la gomma di xantano e filtrare la salsa ottenuta al colino fino e tenere al caldo.

Granita di datterino rosso in acqua di mare - frullare il pomodoro con la sua acqua di governo, passarlo al colino fino per eliminarne le impurità e riporlo in freezer per almeno 6/7 ore.

Corallo di datterino rosso al naturale - frullare il datterino rosso con la sua acqua di contenimento e passarlo al colino fino. In un bicchiere da mixer aggiungere 200 g di succo di pomodoro, 60 g di olio di semi e 30 g di farina. Frullare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Riscaldare una padella antiaderente, versare parte del composto ottenuto per formare dei dischi e far cuocere.

Spuma di datterino giallo in succo - frullare il pomodoro e passarlo in etamina per ottenerne un succo molto liquido (si può ottenere anche con estrattore di succo). Riscaldare 200 ml di succo, aggiungere il parmigiano, la panna, il latte di bufala e l'agar agar portandolo ad ebollizione. Versare il composto nel sifone, aggiungere una carica di azoto e riporre in frigo per almeno tre ore, successivamente riporlo a bagnomaria alla temperatura di servizio 60/65° C.

Sferificazione di datterino giallo in acqua di mare - frullare il pomodoro e passarlo in etamina per ottenerne un succo molto liquido (si può ottenere anche con estrattore di succo). Portarlo ad ebollizione ed aggiungere l'agar agar. Con l'aiuto di una siringa far cadere delle gocce di composto in un bicchiere contenete olio di semi molto freddo. Formare le palline privarle dell'olio, passarle in acqua fredda e riporre in un contenitore.

Aria di datterino giallo al naturale - frullare il pomodoro e passarlo in etamina per ottenerne un succo molto liquido (si può ottenere anche con estrattore di succo). Aggiungere la lecitina di soia e montare la schiuma con il mixer.

Olio profumato al basilico - frullare 10 foglioline di basilico fresco in 100 ml di olio evo, un cubetto di ghiaccio, sale e pepe.

Composizione: passare delle palline di melanzane in farina e uova sbattute e friggerle in olio di semi in modo che risultino molto croccanti. In una padella antiaderente versare dell'olio al basilico sul fondo, una spolverata di pepe e scottare appena dei dischetti di aguglia imperiale. In un piatto da portata ben caldo adagiare la parmigiana tradizionale e comporre al suo fianco quella rivisitata. Sifonare sul fondo la spuma di datterino giallo in succo, un cucchiaino di vellutata di datterino rosso in succo, il pesce scottato e le palline di melanzane. Aggiungere la sferificazione di datterino giallo in acqua di mare, la polvere di dolcimetà di datterino rosso, la granita di datterino rosso in acqua di mare ed infine una spolverata di polvere di datterino rosso Dolcimetà. Guarnire con foglioline di basilico fresco.