



Ricetta N. RE001186

Registrata in data 13 Apr 2017 alle ore 13:35

da LUCIANO SPARTACO DI CARLO

## Mari vs monti, animella, maccarello e cozze tra radici e frutti

Mari vs monti, animella, maccarello e cozze tra radici e frutti.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Olio evo q.b.  
sale q.b.  
100 g cavolo nero  
700 ml olio semi (girasole alto oleico)  
2 pz. rape bianche  
2 pz. rape rosse  
300 ml aceto  
260 ml zucchero semolato  
30 g pepe rosa in grani  
280 ml latte  
200 ml alcool  
200 g cozze  
n. 2 spicchi aglio  
80 g chiodini  
n. 1 limone con scorza edibile  
350 g animelle  
15 g maltodestrina  
30 g pasta di nocchie  
60 g farina di riso "oo"  
12 pz. lupini  
80 g agretti  
n. 4 radici scorza nera  
160 g burro chiarificato  
40 g isomalto

### Preparazione

Le animelle devono essere preventivamente sbianchite e private di sangue, membrane e poste in un colapasta per drenare il liquido in eccesso. Friggere il cavolo nero in olio di semi e salare, aprire le cozze con aglio ed olio, filtrare il fondo e addensare. A questo punto prepariamo la marinata di zucchero ed aceto dove metteremo a marinare le rape.

Gli agretti devono essere cotti in abbondante acqua salata, togliamo la scorza nera che abbiamo cotto in una marinata di aceto e sale bilanciato e condiamo con zest di limone dopo averlo ripassato al burro. Servirà al posto del pane!

Ora possiamo cuocere il maccarello dal lato della pelle con isomalto e cannello.

Cuocere le animelle infarinate con burro chiarificato.

Cuocere i chiodini a fuoco alto.

La maionese sarà confezionata con l'ausilio dell'alcool a 90° per l'estrazione dei succhi delle parature delle rape rosse e montata con latte. A questo punto comporre il piatto seguendo la filosofia di mari vs monti, ponendo in contrapposizione i diversi gusti tra pesce, carne, radici e frutti.

N.B. Teniamo conto che per questo piatto abbiamo bisogno di abbondante tempo viste le lunghe marinate dei nostri ingredienti.