



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001376

Registrata in data 30 Mag 2017 alle ore 09:04

da GIOVANNI GIGANTE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Melanzana bruciata, chutney di datterino, chips di riso soffiato

Melanzana bruciata, chutney di datterino, chips di riso soffiato, gelè di burrata, datterino confit, polvere di carbone vegetale e prezzemolo è la ricetta che Giovanni Gigante, Sous chef presso Ristorante Tentazioni Hotel Boutique, Cavigliano, Ticino, Svizzera, 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: 60 minuti

Ingredienti per 1 persone

75 g di melanzana
100 g di latte di capra
150 g di burrata
10 g di zucchero
6 g di agar agar
10 g di prezzemolo
60 g di datterino rosso al naturale Così Com'è
4 g di zucchero a velo
3 g di pepe
3 g sale
8 g di olio EVO
50 g di riso carnaroli
7 g di aceto bianco
5 g di carbone vegetale
Erbe mediche e aromatiche q.b.
Aceto q.b.
Agrumi q.b.
Spezie q.b.
Polvere di Carbone Vegetale

Preparazione

Per la melanzana

Creare una serie di cubi perfetti, metterli in infusione in una bagna speziata e agrumata per qualche ora, in modo che siano pressati. Strizzarli e cuocerli in una padella anti-aderente con un po' di sale e un filo d'olio. Successivamente su una placchetta da forno bruciarli totalmente con un cannello e asciugarli su carta assorbente.

Per la burrata

In una casseruola bollire del latte con zucchero e agar agar. Contemporaneamente frullare la burrata con il composto precedentemente bollito in modo da ottenere un gelè solido.

Per il datterino confit

Sbollentare i datterini per 30 secondi in acqua leggermente salata, raffreddare in acqua e ghiaccio. Privarli di pellicina e

semi, disporli su carta da forno su una placca rivolti verso l'alto, cospargerli di zucchero a velo, olio, sale e pepe. Lasciar cuocere in forno a 80° C per una mezza giornata.

Chips di riso soffiato

In una casseruola stracuocere il riso, frullare il composto al bimby, stenderlo su un tappetino siliconato e lasciar seccare a 80° C per un giorno. Friggere a 170° C in olio di arachidi fino a che non si gonfi e risulti croccante, infine asciugare su carta assorbente.

Per la polvere di prezzomolo

Per ottenere la polvere di prezzemolo, sbollentare le foglie in acqua leggermente salata. Raffreddare in acqua e ghiaccio. Asciugare e mettere a seccare su un tappetino siliconato a 75° C per qualche ora. Una volta che le foglie sono secche, frullarle al bimby.

Chutney al datterino

In una casseruola mettere a cucinare i pomodori datterino con zucchero, sale, aceto, erbe aromatiche e mediche, aggiungerci la buccia di agrumi e acqua fino a coprire. Lasciar andare a fuoco moderato in modo da ricavare un risultato leggermente liquido e colloso. Infine eliminare le erbe e le bucce di agrumi e frullare il composto.

Vino consigliato

Primitivo salentino