



Ricetta N. RE000297

Registrata in data 11 Mar 2016 alle ore 11:00

da CONCORSO ENOGASTRONOMICO - TENUTA CAVALIER PEPE

Nel segno di Venere - I.I.S. Einstein-Nebbia - LORETO

Nel segno di Venere è stato pensato per rendere omaggio alla donna, ogni elemento vuole evidenziarne una qualità.

Riso Venere: Venere dea della bellezza, il nero simboleggia l'eleganza, il piatto circolare bianco con al centro un cerchio nero l'equilibrio, ricco di fibre assai apprezzate dalle donne. Per la macrobiotica è un ingrediente neutro, nè acido nè basico.

La mazzancolla cruda: il crudo è afrodisiaco, la forma circolare su disco di riso per somigliare nelle dimensioni ad un uovo simbolo della vita. il buco al centro delle mazzancolle ricorda un ombellico.

La gelatina di zafferano e melissa: per la ricchezza dell'oro e la melissa per dare un tocco di freschezza senza acidità.

La quinoa: considerata un finto cereale per le sue proprietà non apporta glutine e conferisce al piatto già elegante, croccantezza e modernità, doti della donna moderna elegante e contemporanea.

L'olio essenziale di melissa: lucidando la posata con esso e portando in bocca la forchetta, si avverte al naso la sua freschezza che svanisce appena si va a prendere un altro boccone, come una bella donna che al suo passare lascia la scia e fa girar tutti.

Anice Varnelli: nel riso serve per ridurre la sensazione di grasso in bocca data dall'olio e nello spray per ricordare un vezzo femminile, il profumo nella borsetta.

Foto di Luciano Furia

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

120 g riso venere
250 g mazzancolle fresche
60 g quinoa
20 g fiori di mimosa
10 g sale
1g fiori di finocchio
2 g Agar-agar
0,2 g pistilli di zafferano
20 g melissa
0,5 dl olio monovarietale di raggia
0,1 dl liquore di anice Varnelli

Preparazione

Mettere in ammollo il riso venere per 15 minuti poi lavarlo e cuocerlo partendo in acqua fredda salata per 30 minuti.

Scolarlo e condirlo con olio monovarietale di raggia e anice Varnelli.

Prendere le mazzancolle sgusciarle e tagliarle a metà, privarle dell'intestino condirle con fiori di finocchio sale, pepe lungo dell'Indonesia.

Preparare una tisana alla melissa con foglie fresche e foglie secche, filtrare e portare ad ebollizione; aggiungere l'agar-agar e lasciare raffreddare fino a 80°.

Aggiungere alla tisana calda i pistilli di zafferano, poi senza mescolare per non frantumarli, ondeggiare la ciotola.

Raggiunti i 60° ed ottenuto un colore giallo oro, versare il composto su di un piatto fino al raggiungimento dello spessore di 3 mm, lasciar raffreddare in frigo.

Bollire in acqua salata la quinoa per 20 minuti, scolare e mettere in forno ad asciugare, una volta asciugata procedere alla

sua frittura per ottenere un prodotto asciutto e croccante.

Impiattamento:

Stendere il riso al centro del piatto dello spessore di 7-8 mm formando un cerchio di 12 cm circa.

Arrotolare le mazzancolle fino a formare una ciambella con un buco al centro. Adagiare il tutto al centro del riso.

Con un coppapasta tagliare la gelatina e coprire con essa le mazzancolle, aggiungere dei fiori freschi eduli di mimosa e la quinoa frita.

Lucidare le posate con olio essenziale di melissa e nel momento di servire nebulizzare davanti al cliente del Varnelli con l'apposito spruzzino da borsetta.

Vino consigliato

Refiano - Fiano di Avellino DOCG