



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002464 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Ago 2018 alle ore 12:00

da GIUSEPPE VITIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Perla nera

Montanara al nero di seppia e spaghetti di calamari con il tris di polveri (peperone, nero di seppia e limone) spuma al Parmigiano reggiano 24 mesi e 2 chips di patata e bietola con cubetti di zucchine, pomodori e patate.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto

Acqua Ferrarelle 200 g

Farina Caputo 0 bio 300 g

Nero di seppia in polvere 5 g

Lievito 0,5 g

Sale 7 g

Per le polveri (usare disidratatore):

Peperone n.1 pz (70 ore)

Buccia di n.1 limone (8 ore)

Nero di seppia 50 g (24 ore)

Calamari freschi 100 g

Parmigiano reggiano 24 mesi 100 g

Pomodorino ciliegino n. 1

Zucchina n. 1

Patata n.1

Olio di semi di girasole q.b.

Prodotti utilizzati

Parmigiano reggiano 24 mesi, farina 0 bio Caputo, acqua Ferrarelle

Strumenti di cottura

Friggitrice vapore bagnomaria

Preparazione

Cuocere le zucchine e patate a vapore, fare una fonduta di Parmigiano reggiano cotta a bagnomaria e mettere un po' di agar e inserire tutto nel sifone, mettere la carica e far riposare nel frigo per 2 ore.

Trascorse le 2 ore prendere il panetto tenuto per 24 ore a tc e friggerlo in olio di semi di girasole, dopo averlo cotto adagiare i calamari sbollentati e marinati pochissimo, mettere le polveri di limone, peperone e nero di seppia sopra, poi fare una decorazione con spuma al Parmigiano, friggere una chips di patata e un' altra di bietola rossa da abbinare vicino, mettere i pezzettini di patate, pomodorini e zucchine con le polveri sopra la spuma.

Vino consigliato

Prosecco