



Ricetta N. RE002566 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Set 2018 alle ore 14:50

da GIORGIO ROSATO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Riso Venere destrutturato con branzino e uova di capelin

Con il termine di cucina destrutturata, molto in voga negli ultimi anni, viene solitamente indicato quell'insieme di procedimenti per cui una ricetta tradizionale è completamente stravolta e rivisitata, per essere nuovamente ricomposta con gli stessi ingredienti in maniera diversa e insolita. Pensiamo ad esempio ad una classica pasta alla carbonara che, sottoposta ad una "destrutturazione", viene proposta nel dressage del piatto in una veste nuova rispetto a quella che conosciamo. A fianco della pasta si possono ad esempio adagiare pezzi di guanciale soffritto, disposti in maniera più o meno bizzarra in base alla fantasia e alla creatività dello chef, mentre l'uovo (preferita in questo caso la versione marinata) può essere adagiato in qualche altro angolo del piatto in una forma altrettanto inusuale, e il pecorino confinato lungo i bordi.. E' il commensale alla fine a riassemblare il tutto mescolando i vari ingredienti per gustare appieno la carbonara. Anche se i gastronomi più ortodossi spesso storcono il naso affermando che la cucina destrutturata cambia radicalmente sia l'idea originale del piatto che la sua armonia di sapori nel palato, sono sempre più numerosi gli chef che non riescono a sottrarsi alla tentazione di cimentarsi in questa controversa tecnica gastronomica. Nella nostra ricetta ci siamo limitati a destrutturare un solo ingrediente, il riso Venere, per realizzare un primo di mare decisamente diverso da quelli che siamo abituati a gustare con un simile ingrediente. Questo particolare riso nero (che in realtà è di colore viola scuro) è un prodotto tipicamente italiano anche se il suo aspetto tende a farlo sembrare un prodotto esotico. In realtà è stato creato a Vercelli nel 1997 incrociando una varietà di riso asiatico nero con una varietà di riso padano, ed è molto apprezzato perchè essendo un riso integrale è molto più ricco di fibre e sali minerali (selenio, manganese, zinco e ferro) rispetto al riso bianco, oltre ad essere privo di glutine.

Il punto di partenza della ricetta è stata la farina al 100% ottenuta dal riso Venere che, una volta impastata, è stata utilizzata per creare le tre sfoglie che compongono il "tortino" farcito con branzino e la salsa al pesto di spinacino.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per le sfoglie:

200 g di farina 100% riso Venere

n.2 tuorli d'uova a pasta gialla

30 g di burro chiarificato

n.1 cucchiaino di olio evo

sale

pepe

Per il pesto di spinacino:

400 g di spinacino

100 ml olio evo

n.1 spicchio d'aglio

n.4 acciughe

10 g di capperi dissalati

30 g di noci macadamia

sale

pepe

Per il pesce e i frutti di mare:

n.2 filetti di branzino deliscati e senza pelle (ca 800 g)

olio

aglio

sale

prezzemolo

peperoncino

15 g di coriandolo

pepe

n.3 cucchiaini di uova rosse di capelin

n.3 cozze per le guarnizioni

Prodotti utilizzati

Farina di riso Venere al 100% Miks Pro Chef (Molino Favero, spinacino (Metro Chef), filetti di acciughe La Perla (Iconsitt srl), capperi di Sicilia sotto sale (Sapori dei Sassi srl), noci macadamia del Guatemala (Frutta e Bacche, Euro Company srl), coriandolo in polvere di Agrofattorino, olio extravergine di oliva Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale), burro chiarificato Prealpi, uova a pasta gialla AIA, cozze verdi (Sanford Greenshell Mussels New Zeland) distribuite in Italia da Metro Cash and Carry, branzino di Sapore di Mare (D.I.MAR. S.r.l., Torino), uova rosse di capelin (La Nef Spa, Osimo, AN).

Strumenti di cottura

Fornelli a gas, 2 padelle antiaderenti con coperchi in vetro, 1 frullatore a immersione, 1 padella di acciaio, mestolo di legno, mestolo piatto, pinze da cucina, 1 spianatoia per impastare, 1 mattarello, 1 mini-boule di vetro, 1 bilancia digitale per alimenti, 1 coppapasta (8 cm), 1 coltello tranciante.

Preparazione

Le farine speciali, come quella al 100% di riso Venere utilizzata per questa ricetta, sono generalmente utilizzate come farine "aggiuntive" che vanno sempre miscelate (di solito in proporzioni molto modeste) con farine normali, ma per realizzare una ricetta coerente con il processo di ristrutturazione è indispensabile che sia utilizzata senza mischiarla con altra farine. Per cui aggiungiamo solo le uova, l'olio, il burro, il sale e il pepe per iniziare la preparazione dell'impasto. La lavorazione è un pò più complessa proprio per l'assenza di farine tradizionali ma, aiutandosi con della carta da forno stesa sulla spianatoia, l'impasto riesce comunque ad assumere una certa consistenza che, dopo averla lasciata riposare per circa una ventina di minuti, consentirà di stenderla col mattarello.

Nel frattempo che l'impasto riposa, procedere alla preparazione delle cozze (in padella con olio, aglio, prezzemolo e peperoncino per ca 8/10 min) e del branzino che viene fritto in padella (5 min per lato) con sale, pepe e coriandolo in polvere.

Per il pesto di spinacino, inserire tutti gli ingredienti in un frullatore ad immersione, per procedere quindi alla realizzazione delle tre sfoglie che non andranno infornate, ma fritte in padella nell'olio e tagliate con il coppapasta.

Sminuzzato il branzino in una boule di vetro, si aggiunge una parte del pesto di spinacino e si inizia la preparazione del piatto, utilizzando sempre il coppapasta. Si pone una prima sfoglia alla base e si procede verso l'alto alternando uno strato di ripieno a base di pesce e pesto ad uno formato dalla sfoglia, inserendo inoltre in quello centrale una delle cozze. Il dressage verrà completato con uno strato di pesto, sparso alla base del "tortino" e dalle decorazioni ottenute con le altre cozze e le uova rosse di capelin.

Vino consigliato

Pigato di Albenga Doc - Vino bianco secco, con aromi di ginestra e muschio, ideale per piatti a base di pesce e per la pasta al pesto. Servire freddo a 10/12° C.