



Ricetta N. RE001088

Registrata in data 24 Feb 2017 alle ore 09:37

da FABRIZIO FRASCA

Taco di grano cotto Chirico e mais farcito al quinto quarto di coniglio, crema di grano e gambero marinato al basilico e lime

Partendo dal gusto del grano cotto, ho pensato di poterlo abbinare ad un prodotto di mare (gambero) ma per rendere più completo il boccone ho utilizzato anche della carne creando il classico connubio (terra/mare). Ho deciso di utilizzare una parte di recupero e purtroppo poco utilizzata di un animale non troppo valorizzato come il coniglio che invece grazie al suo sapore delicato e alle sue carni morbide si abbina perfettamente a piatti un po' più complessi e arditi. Quindi la mia scelta è ricaduta sul quinto quarto di questo animale. Detto ciò mi serviva l'involucro, possibilmente croccante per completare il piatto e renderlo facile all'assaggio. Per questo il grano cotto era perfetto mixato al gusto e alle caratteristiche della farina di mais per creare un taco.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 1 persone

10 g carota,
10 g sedano
10 g cipolla rossa
150 g grano cotto Chirico
100 g farina di mais
200 g panna liquida
100 g interiora di coniglio (cuore, fegato, polmoni, rognone)
n.1 gambero
olio q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione

Mettere il gambero pulito in un sacchetto sottovuoto con olio, basilico e scorza di lime e lasciare riposare 60 minuti. Preparare un soffritto classico e rosolarci per un paio di minuti saltando i pezzi di quinto quarto, una cottura rapida, salare e pelare e togliere dal fuoco facendo riposare con un coperchio. Stemperare il grano con dell' acqua calda e portare ad ebollizione per una ventina di minuti. Una parte andrà nel mixer e poi setacciata e mescolata con panna liquida, regolata di sale e pepe e messa nel sifone con una carica di azoto. L'altra restante verrà fatta raffreddare e poi frullata anch' essa con l'aggiunta di olio d'oliva, sale e la farina di mais fino ad ottenere un impasto simile ad una pastella (taco). Con l'aiuto di un coppapasta versare la pastella in una teglia foderata di carta forno e infornare a 200°, a 3/4 di cottura mettere la cialda ancora malleabile su un tubo di acciaio per cannoli e finire la piega in forno così. Una volta pronta la cialda fare riposare fino a raffreddamento, farcire con il quinto quarto portato a temperatura, degli spumini di crema di grano, e il gambero marinato che con la sua succosità permetterà di ammorbidire il ripieno del taco dopo il primo morso. Volendo aggiungere un spremuta della buccia del lime con la buccia rivolta verso il gambero per spruzzare gli oli essenziali.