



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003491 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Mag 2021 alle ore 12:45

da GIORGIO ROSATO

Livello di difficoltà: Difficile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Trilogia ai ricci di mare

"La ricerca consiste nel guardare ciò che altri hanno già osservato e nel pensare ciò che nessun altro ha mai pensato". Questa asserzione dello scienziato Albert Szent-Györgyi, Nobel per la medicina nel 1937, ha sempre stimolato l'ideazione e l'esecuzione dei miei piatti in cucina.

Oltre a delineare l'ideale capolinea di partenza di quella seducente esperienza multisensoriale custodita in ogni ricetta gourmet.

La "Trilogia ai ricci di mare" trae ispirazione dall'antica commedia greca che, nella voce lessicale di trilogia, definiva l'insieme di tre opere dello stesso Autore riferite al medesimo soggetto.

Nella realizzazione di questa ricetta ho cercato di esprimere nel piatto il giusto equilibrio tra contenuto e contenitore affinché nessuna delle due componenti potesse prevalere sull'altra.

Tradizione e tecnologia si fondono in una magica simbiosi grazie all'utilizzo della "Sea urchin". L'innovativa pasta stampata in 3D della BluRhapsody, a forma di riccio di mare, è imbottita con polpa fresca di riccio e adagiata su un cremoso di cime di rapa e gocce di colatura di alici che evoca le golose distese di posidonia tanto care ai prelibati frutti di mare.

Ad accompagnare i "Sea Urchin" verso le vette più alte del gusto troviamo inoltre una sinfonia di aromi esclusivi a base di bisque di astice ed altre essenze di mare (salmone selvaggio, caviale e lattume di tonno) inserite nelle lagune di vetro sparse sulla superficie del piatto.

Per l'ouverture del terzo atto della "Trilogia ai ricci di mare" entra infine in scena uno stravagante "riccio dissimulato", plasmato da una quenelle di burrata tinteggiata al nero di seppia e ornata con aculei di spaghetti neri (fritti in burro chiarificato), per conferire l'immane finishing touch croccante al piatto.

Questa ricetta ha vinto il primo premio al "Concorso Fotografico Nazionale di Cucina Gourmet", dedicato al Maestro Massimo Bottura, organizzato dall'Accademia Italiana Chef Institute di Milano.

Tempo di preparazione: 135 minuti

Ingredienti per 4 persone

8 Sea Urchin 3D della BluRhapsody
600 g Cime di rapa
8 Pomodorini
1 Cipolla rossa di Tropea IGP
1 Carota
1 Gambo di sedano
2 Spicchi di aglio
1 Ciuffetto di prezzemolo fresco
45 cl Vino bianco secco
1 Cucchiaino di colatura di alici di Cetara DOP
2 Astici (circa 800 g)
1 Burrata di Andria IGP (circa 600 g)
160 g Polpa di ricci di mare
20 g Salmone selvaggio
20 g Caviale Beluga
20 g Lattume di tonno

20 g Uova di salmone
40 g Nero di seppia
8 Spaghetti al nero di seppia
16 Germogli di finocchietto selvatico
Q.b. Olio evo
Q.b. Sale
Q.b. Pepe

Strumenti di cottura

1 boule di vetro, 1 pentola di acciaio, 1 padella antiaderente piccola, 1 padella antiaderente grande, 1 mini-contenitore in acciaio, 1 paio di forbici da crostacei, 1 spilucchino, 1 mixer ad immersione professionale, 1 colino a maglie strette, 1 chinoise, 1 pennello da cucina, 1 schiumarola.

Preparazione

Per la bisque

Mettere a bollire gli astici per una decina di minuti e, una volta tirati fuori dall'acqua, scolare bene e separare accuratamente la polpa (da mettere da parte per riutilizzarla in altre preparazioni) dai carapaci, dalle chele e dagli altri componenti (coda, zampe e antenne).

In una padella antiaderente sufficientemente ampia mettere a rosolare la polpa assieme alla brunoise di formata dagli altri ingredienti della bisque (sedano, carote cipolle, aglio e prezzemolo), oltre ad olio, sale e pepe. Aggiungere i carapaci e gli altri componenti solidi dell'astice, comprese le chele; queste ultime vanno accuratamente frantumate col le forbici da crostacei (o un martello da cucina), incorporando nella bisque anche la polpa contenuta nelle chele. Fare rosolare a fuoco alto per circa dieci minuti, aggiungere il vino e sfumare fino a quando l'alcool non sia completamente evaporato. Versare circa mezzo litro di acqua bollente nella padella, due cucchiaini di olio evo e lasciare cuocere il brodo (girandolo spesso e facendo attenzione che nessun ingrediente si attacchi sul fondo) a fuoco lento per circa un'ora e mezza fino a quando il brodo non risulti denso e cremoso. A fine cottura trasferire tutto in una pentola dai bordi alti e tritare con un potente mixer ad immersione; questa operazione, poco adatta ai normali mixer da cucina, richiede uno strumento professionale per sviluppare la forza necessaria a tritare finemente tutte le componenti dell'astice. Anche in questo caso però i frammenti più spessi (soprattutto quelli delle chele) non sono del tutto polverizzati per cui per ottenere una bisque densa al punto giusto (e priva di residui solidi) è necessario procedere ad una lunga filtrazione con un colino a rete (a maglie strette) o con una chinoise. Se la bisque risultasse ancora troppo liquida si può addensarla ulteriormente rimettendola sul fuoco fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Per la crema

Bollire le cime di rapa per alcuni minuti in acqua e sale e, una volta scolate, immergerle subito in acqua e ghiaccio per mantenere vivo il colore, e immergerli nel contenitore del mixer. Aggiungere la colatura di alici, un cucchiaino di olio evo e frullare fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Per il riccio dissimulato

Aprire la burrata e separare la parte più consistente (quella esterna) dalla parte interna che viene inserita nel mixer assieme ad un pizzico di sale e a un cucchiaino di olio evo. La consistenza finale dovrà essere molto densa, in maniera da assicurare la formazione di una quenelle compatta e stabile (per facilitare la realizzazione si può mettere il composto per circa dieci minuti in frigo dopo il passaggio nel mixer).

Quando la sfera di burrata è pronta, "verniciare" tutta la superficie esterna con nero di seppia (utilizzando un pennello da cucina) o, per ottenere un risultato ottimale, colorarla per immersione. A questo punto si inseriscono gli "aculei" del riccio, formati da frammenti di spaghetti al nero di seppia fritti per alcuni minuti nel burro chiarificato.

Per la pasta:

La pasta 3D della BluRapshody, venduta in confezione surgelata, richiede brevissimi tempi di cottura. Nel caso dei "Sea Urchin" (Ricci di mare) sono sufficienti appena 2 minuti in acqua salata. Versare la pasta (estratta dalla confezione) direttamente in acqua e, delicatamente, spingere verso il fondo i Sea Urchin che, a causa della loro forma, potrebbero galleggiare in superficie penalizzando una cottura omogenea. Scolare la pasta con una schiumarola e capovolgere i singoli elementi per agevolare la totale fuoriuscita dell'acqua all'interno della pasta.

Impiattamento: per il dressage della "Trilogia ai ricci di mare" abbiamo scelto un piatto di vetro con un'ampia cavità centrale (al cui interno è inserita una formina circolare in acciaio) affiancata da una seconda cavità di diametro inferiore e una serie di piccoli crateri di varie dimensioni. Sistemare nella formina due pezzi di pasta, adagiati sulla crema di cime di rapa, assieme ai germogli di finocchietto selvatico e una goccia di nero di seppia. Inserire nei crateri più grandi un cucchiaino di bisque di astice, con al centro alcune uova di caviale, mentre nei crateri più piccoli vengono adagiati frammenti di lattume e uova di salmone.

Collocare il "riccio dissimulato" nel secondo cratere più grande e la trilogia di ricci di mare è completata.

Vino consigliato

Vermentino di Sardegna DOC "Ligeja" - Azienda Agricola Binzamanna. Questo rinomato vino, considerato uno dei migliori vermentini prodotti in Sardegna, presenta un colore giallo dorato e rivela un profumo variegato, ricco di note fruttate, molto avvolgente.

Ideale per accompagnare primi e secondi piatti a base di pesce, si rivela un eccellente abbinamento con crostacei e molluschi, soprattutto nel caso dei ricci di mare.

La temperatura ideale di servizio è compresa tra i 10 e i 12 gradi. Consigliabili, per la degustazione, i calici a tulipano.

La ricetta ha partecipato a:

Questa ricetta ha vinto il primo premio al "Concorso Fotografico Nazionale di Cucina Gourmet", dedicato al Maestro Massimo Bottura, organizzato dall'Accademia Italiana Chef Institute di Milano.