

GAMBERO E MAIS



Gamberi crudi di Mazara del Vallo su panna cotta di mais e crema di stracciatella con drops di olio al basilico, crumble al nero di seppia*, gel di lampone*

INGREDIENTI: per 4 PERSONE

PANNA COTTA DI MAIS

250 g di chicchi di mais
2 spicchi di aglio
50g di burro chiarificato
300 ml di latte intero
100 ml di panna
6 fogli di gelatina
sale fino

CRUMBLE AL NERO DI SEPPIA

4 fette di pane raffermo tostato e grattugiato,
100g di parmigiano grattugiato,
1 cucchiaino di nero di seppia,
olio d'oliva,
sale

OLIO AL BASILICO

1 mazzo di basilico freschissimo
200ml di olio EVO
100g di spinacino fresco

GEL DI LAMPONE

200g di lamponi freschi
2,5g di Agar agar

PER IL PIATTO

Gamberi rossi di Mazara del Vallo
Stracciatella di bufala
Fiori edibili
Foglie di nastrozio

METODO:

- 1 Per la panna cotta di mais. Saltare in padella il mais con l'aglio in camicia e il burro chiarificato per 3-4 minuti, salate. Mettete quindi nel bimby con metà del latte. Fate andare 3 minuti 80° velocità 10. Unite quindi la panna, e il resto del latte e fate andare 5 minuti 80° velocità 4. Unite i fogli di gelatina precedentemente ammolati in acqua fredda e ben strizzati. Rimandate il Bimby 2 minuti 80° velocità 4. Prendete uno stampo in silicone a sfere del diametro di 6cm e riempitelo con la mousse ancora liquida. Mettete in freezer fino a congelamento. Una volta congelate, prelevate le sfere di panna cotta dal freezer e poggiatele su un vassoio. Lasciate quindi decongelare in frigorifero.
 - 2 Per l'olio al basilico. Sfogliate il basilico e mettete le foglie nel bicchiere del Bimby. Fate andare per 10 minuti a 80° velocità 4. A questo punto aggiungete le foglie di spinacino precedentemente lavate e fate andare 2 minuti a velocità 10. Filtrate quindi il tutto con un panno di lino e lasciate raffreddare.
 - 3 Per preparare il gel di lamponi, versate il succo di lampone in una padella con l'agar agar e porta a ebollizione, mescolando continuamente. Continuate per 1 minuto per far idratare l'agar agar, quindi versate in un contenitore e lasciare in frigorifero a rassodare per circa 1 ora. Una volta rassodata, mettete la gelatina in un frullatore e frullate fino a creare un gel liscio. Passate attraverso un colino fine quindi trasferire in una squeeze bottle.
 - 4 Per il crumble. Preriscaldate il forno a 180° C. Mettete tutti gli altri ingredienti in una ciotola e amalgamate bene con un cucchiaino. Versate quindi tutti su una teglia foderata con carta da forno e distribuite per bene. Infornate e fate cuocere per 5 minuti. togliete dal forno e con una spatola smuovete delicatamente il composto per mischiarlo e infornate nuovamente per altri 3 minuti. Togliete dal forno e mettete da parte a raffreddare.
 - 5 Per la crema di stracciatella. Prendete la stracciatella e mettetela a scolare in un colino. Versatela quindi nel bicchiere di un magic-bullet con un pizzico di sale e frullate per qualche minuto. A questo punto conservate in una squeeze bottle.
 - 6 Per i gamberi rossi. Prendete i gamberi e con una forbice tagliate le teste. Prendete quindi le code e privatele del carapace e del tratto intestinale.
-

-
- 7 Per il piatto. Prendete un coppa pasta del diametro di 8cm e piagiatelo sul piatto. Riempite l'interno del coppa pasta con un strato di crema di stracciatella. Togliete quindi il coppa pasta. Prendete quindi una sfera di panna cotta al mais e poggiatela sopra il disco di crema di stracciatella. Sopra la sfera poggiate quindi molto delicatamente, tre code di gambero rosso. Prendete quindi la squeeze bottle col il gel di lampone e punteggiate le code di gambero con il gel. A questo punto prendete l'olio al basilico e mettelo a gocce sopra la crema di stracciatella. Con l'ausilio di un cucchiaio, sporcate qua e là il piatto con il crumble di nero di seppia. Finite quindi decorando con petali di fiori e qualche foglia di nasturzio.
-