SIMONE GOTTARDELLO

RICETTA

Composizione di gambero rosso, maialino e agrumi

VINO IN ABBINAMENTO

Passito I Capitelli 2015 di Anselmi

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

Per il carpaccio di gambero rosso

100 gr. di gambero rosso privato del carapace e privati dell'intestino

Sale Maldon

Olio Evo del Garda

Pepe Timut

Buccia di lime

Per il paté di maialino da latte

50 gr di coscia di maialino da latte con cotenna

5 gr burro di cacao

20 gr panna

Rosmarino

Sale

Burro chiarificato

Jus di maialino

Per il Gelato di maialino da latte

50 gr coscia di maialino da latte senza cotenna

30 gr panna

Rosmarino

Sale

Burro chiarificato

Pepe Timut

Per il gambero rosso mezzo fritto

Nr. 2 gambero rosso

Olio di semi di girasole

Sale Maldon

Farina

Per la gelatina di bergamotto

100 gr succo di bergamotto fresco

0.8 gr agar agar

Per lo zenzero candito

Radice fresca di zenzero

100 gr acqua

100 gr zucchero

Per la polvere di gambero fritto

Zampette di gambero rosso

Polpa di gambero rosso

Farina

Sale Maldon

Per completare il piatto

Brunoise di cedro fresco

Riduzione di succo fresco di mandarino (ridotto dolcemente in pentola fino ad ottenere una consistenza sciropposa)

Polvere di agrumi (buccia di lime, arancio ,limone, cedro , mandarino) essicate e passate al mixer e poi al setaccio fine)

Daikon fresco a lamelle

PROCEDIMENTO

Per il pate' di maialino

Cuocere al Roner il maialino sottovuoto per 12 ore a 64°. Una parte andrà privata della cotenna. La cotenna andrà poi lucidata con burro chiarificato e passata in salamandra fino a quando risulterà croccante. Porla in essiccatore fino a quando non risulti ben asciutta. Frullarla con il mixer e passarla al setaccio fine. La polpa privata della cotenna invece andrà aggiustata di sale. Andrà passata al frullatore con la panna successivamente passata al setaccio fine, aggiungere il burro di cacao, stendere in carta da forno dando una forma cilindrica e mettere a raffreddare.

Una volta raffreddata tagliare il paté ottenuto a fettine e passarlo nella polvere di cotica croccante.

Per il gelato di maialino

L'altra parte di maialino cotto sottovuoto andrà privato della cotenna. La polpa andrà arrostita esternamente con burro chiarificato e rosmarino, per dare un sapore di maialino arrostito. Aggiungere la panna e fare ridurre il liquido di 1/3. Porre in un bicchiere per pacojet e abbattere a negativo. Pacossare successivamente.

Per lo zenzero candito

Pelare lo zenzero, tagliarlo a julienne e sbianchirlo per 3 volte in 3 acque differenti. Con la prima acqua preparare uno sciroppo 1 a 1 e lasciare candire lo zanzero nello sciroppo dolcemente.

Per la polvere di gambero rosso fritto

Infarinare leggermente le zampette del gambero rosso e i gamberi rossi e friggerli in olio di semi di girasole. Asciugarli bene e porli in essiccatore. Una volta asciugati frullarli e salarli leggermente. Passare la polvere al setaccio fine.

Per la gelatina di bergamotto

Porre il succo di bergamotto fresco in un pentolino, portarlo a 80°, aggiungere l'agar agar, mescolare bene e porre in un contenitore. Porre il contenitore in frigorifero e successivamente, una volta rappresa la gelatina tagliarla a brunoise .

Per il carpaccio di gambero rosso

Condire i gamberi rossi con olio Evo del Garda, sale Maldon, un po' di buccia di lime passata alla microplane, pepe Timut pestato leggermente. Porli al centro del piatto e adagiarvi sopra un foglio di carta da forno leggermente unta di olio di oliva. Con l'aiuto di un ring dare una forma omogenea, rotonda e sottilissima, battendo leggermente con un batticarne. Togliere il foglio di carta da forno .

Per il gambero Mezzo Fritto

Togliere la parte superiore del carapace del gambero e la parte superiore della testa (tenere solo le zampe inferiori), quindi infilare uno steccone lungo il gambero, per far si che rimanga dritto .

Infarinare leggermente le zampette del gambero e friggerle in olio Evo. Si otterrà così la parte delle zampe fritte e croccanti e la parte inferiore cruda. Tagliarli a pezzettini di 1 cm circa e salarli leggermente .

FINITURA DEL PIATTO

Sopra il carpaccio di gambero rosso posizionare la brunoise di gelatina di bergamotto, la brunoise di cedro fresco, qualche goccia di succo di mandarino ridotto, la polvere di agrumi e la polvere di gamberi fritti. Adagiare i pezzettini di gambero mezzo fritto, sulle zampette porre una lamella di daikon fresco e la julienne di zenzero candito. Posizionare il paté di maialino passato nella cotica croccante. Aggiungere qualche goccia di demi glacé di maialino. Confezionare una quenelle di gelato di maialino, aggiungervi sopra del pepe Timut pestato fresco. Porre la quenelle nel piatto.