



“Sembran gnocchi” con caviale d’aglio

I Sembran gnocchi con caviale d’aglio non sono soltanto un primo piatto bellissimo da vedere ma anche una ricercatezza per il palato che possono gustare anche gli intolleranti al lattosio.



Foto © Matteo Muraro.

Una cucina innovativa, dai sapori inaspettati, che mira a far vivere un'esperienza sensoriale ad ogni boccone. Un piacere per la vista e una festa per il palato: i **Sembran Gnocchi con caviale d'aglio** sono la proposta di oggi.

Il gusto di assaporare nuovi abbinamenti salutari senza dover ricorrere al proibizionismo o a una dieta "casta", perchè ritengo che il nostro corpo non sia un tempio ma un parco-divertimenti e non dobbiamo condannarlo a una vita di rigore e castità alimentare.

La bellezza della presentazione non deve sgretolarsi nello svolgersi del pasto. La preparazione del cibo è simile a un rito antico nel quale ogni gesto, compiuto all'infinito e perfezionato, è espressione di un gusto e della mia cultura culinaria.

Chef Matteo Muraro
www.foodchefintolerance.it

Ricetta

Categoria: primi piatti

Difficoltà: media

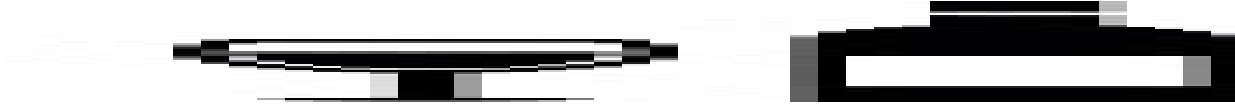
Costo

: medio

Dosi: per 4 persone

Tempo di cottura: 40 minuti

Tempo di preparazione: 2 ore



Cabernet Sauvignon.

Ingredienti per 4 persone

- 4 patate;
- 100 gr di amaranto;
- 50 gr di formaggio fresco spalmabile senza lattosio;
- Sale e pepe q.b.

Ingredienti per la maionese di porro

- 1 porro di media grandezza;
- 125 ml di latte senza lattosio;
- 2 patate;
- 125 ml di acqua;
- 50 ml di olio EVO;
- sale q.b.

Ingredienti per il caviale d'aglio

- 40 gr di aglio;
- 100 ml di acqua naturale purissima;
- 1,5 grammi di agar agar;
- 250 ml di olio di riso.

Le restrizioni

- 100 gr zucca gialla;
- 50 gr olive nere nenocciolate;
- 100 gr cavolo rosso;
- 150 ml di olio EVO;
- 150 ml di acqua;
- sale q.b..

Preparazione

I “Sembran gnocchi”

Bollire le patate in acqua come per ricavare il classico gnocco quindi senza sbucciarle.

A parte bollire l'amaranto in acqua pari a 1:4 (per 100 gr di amaranto 400 ml di acqua) per circa 45 minuti.

Schiacciare le patate e aggiungere l'amaranto, il formaggio fresco, il sale e il pepe q.b fino ad ottenere un impasto omogeneo. Mettere il composto a riposare in frigorifero.

La maionese di porro

Soffriggere leggermente il porro, precedentemente lavato e tagliato a julienne, aggiungere le patate pelate e tagliate a cubetti, lasciar insaporire 1 minuto e aggiungere il latte e l'acqua. Cuocere per circa 15 minuti.

Frullare con frullatore ad immersione aggiungendo un filo d'olio e poi filtrare con un colino a maglie strette.

Il caviale d'aglio

Pelare l'aglio e frullare a immersione con l'acqua, passare il tutto con colino e mettere sul fuoco a 90° per circa 2 minuti, aggiungere l'agar agar a poco a poco continuando a mescolare. Nel frattempo riporre l'olio di riso in frigorifero per almeno un'ora.

Introdurre il composto d'aglio in una siringa 5 ml senza ago e lasciare cadere nell'olio di riso, precedentemente raffreddato, delle piccole gocce, dopo aver atteso 2 minuti girare le sfere ottenute e adagiarle su un panno carta per eliminare l'olio in eccesso.

Le restrizioni

Soffriggere zucca e olio per poi aggiungere acqua e sale q.b per circa 15 minuti. Ripetere la stessa operazione per il cavolo nero. Frullare ad immersione fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea e passare al colino. Per la restrizione di olive nere procedere come sopra indicato senza cuocere le olive.

L'impattamento

Versare la maionese di porro al centro del piatto, formare 3 quenelles con l'impasto di patate e amaranto e adagiarle sulla maionese. Guarnire con germogli di rapa rossa, fiori eduli, restrizione di cavolo nero, zucca, olive nere e caviale d'aglio.

Data di creazione

07/06/2016

Autore

redazione