

LEZIONI DI CUCINA

Cucina di feste ma festa anche in cucina, divertire e divertirsi, Il cibo come nutrimento dello spirito

VIETATO FUMARLO: Sigaro di salmone e di salmone fumé

Per 10 monoporzioni : 20 fette di pane tipo baguette tagliate a macchina finemente, 250 gr di salmone fumé, 250 gr di salmone, panna 250 gr., 5 patate bollite, erba cipollina, sale e pepe, bucce di limone, alcool 90°, pino mugo, panna acida 10 cucchiaini da cucina.

Per la bucce di limone

Mettere le zeste di limone in alcool a 90° per almeno 15 gg prima. Conservare in frigorifero. Disidratarle a 90° per 2 ore circa. Forno a camera aperta.

Per i sigari di salmone

Frullare la polpa del salmone fresco con la panna, sale e pepe. Spalmare la crema così ottenuta sulle fette di pane affettato e coprire con le fettine di salmone fumé'. Arrotolare come se fossero delle sigarette. Eliminare il pane in eccesso.

Aggiungere poco olio e mettere in forno a 190° circa fino a doratura.

Condire le patate cotte sbucciate e schiacciate con sale, pepe, olio ed erba cipollina.

Finitura del piatto su di una monoporzione rettangolare:

In un piccolo bicchierino mettere le zeste bruciandole con un accendino (faranno fumo per un po' aiutarsi anche con il pino mugo bagnato e bruciacchiato).

Appoggiare sopra un cilindretto di patata condita, il sigaro di pane e salmone in modo che una estremità si appoggi anche al bicchiere che fuma dando l'effetto del sigaro fumante. Condire il cilindro di patate con la panna acida.

MASSI LUNARI : Gnocchetti di zucca, di barbabietola, di patate e di seppia con radici.

Per gli gnocchi

600 gr di patate schiacciate, 1 barbabietola rossa, 100 gr di zucca cotta e passata, 600 gr di farina, 6 tuorli, 100 gr di grana grattugiato.

Fare tre tipi di impasti diversi, aggiungendo ad uno la bietola frullata al secondo la zucca ed il terzo liscio di sola patata, dando a ogni tipo di gnocco una forma diversa. Cuocere in acqua bollente e saltare con del burro e del parmigiano.

Per gli gnocchi di seppia frullare la seppia e con una sac a poche fare dei gnocchetti direttamente in una padella con dell'olio caldo. In un attimo si cuoceranno.

Precedentemente avrete cotto in acqua e aceto 5 piccoli topinambur, 5 piccole patate e 5 rape bianche raffreddare, tagliare a metà e svuotare i tuberi, passarli nella fecola di patate e friggere le bucce.

Per la polvere di pane per tramezzini di nero di seppia preparare il pane qualche giorno prima, grattugiare e passare al colino.

Finitura del piatto:

Su di un piatto nero grande o su monoporzioni nere piccole mettere la polvere grigia del pane su tutto il piatto dando l'effetto appunto della pallida superficie lunare, posizionare sopra i gnocchetti e le bucce fritte dei vari tuberi che saranno appunto i massi e i crateri della luna.

Pane in cassetta al nero di seppia

Lavorare nell' impastatrice 500 gr di farina con sale e 10 gr. zucchero, il lievito 20 gr e il burro sciolto 30 gr, il nero di seppia e 150 gr di latte e 150 di acqua che andranno aggiunti a poco a poco. Fare riposare l' impasto per due ore. Trascorso il tempo rimpastare brevemente e mettere in uno stampo rettangolare da plum cake infarinato e imburato. Una volta che l'impasto è raddoppiato cuocere per circa 40 minuti a 190°

CERCHI VIOLA DI CALAMARI : calamaretti medi da farcire con patate viola

10 calamaretti medi da friggere, farina, olio per friggere, 13 patate viola, pasta di bieta rossa per i cerchi decorativi.

Bollire le patate viola, sbuciarle e scavarne 5 in modo da ricavare 10 cerchi. Unire gli scarti alle altre cinque patate pulite schiacciate per farcire i 5 calamari.

Pulire i calamari, saltare i ciuffi e unirli alle patate schiacciate. Cinque farcirli con il composto gli altri 5 tagliarli a cerchi e passarli nella farina e friggerli. Altri 5 aprirli in 2 e con un coppapasta fare dei cerchi.

Condire 2 patate viola con olio, sale e pepe, 1 tagliata a rondelle sbollentate e fritte

Finitura del piatto:

Su monoporzioni mettere un po' di patate viola condite, un calamaro farcito tagliato a metà, gli anelli di calamari e le chips di patate. Decorare con i cerchi di pasta viola.

I GAMBERI DI FORREST GUMP I gamberi espresso

Cuocere alcuni gamberi a vapore e altri, quanti ce ne stanno in una caffettiera sminuzzarli e caricare la caffettiera con al posto dell' acqua del fumetto di pesce e al posto del caffè i gamberi. Condirli a piacere o in insalata ma anche con una zuppetta di orzo e verdure con della polvere di caffè.

Per la panzanella

Pane raffermo a dadini leggermente ammollato in acqua e aceto, pomodoro a dadini, cipollotto basilico.

Condire il pane con il resto degli ingredienti del sale e dell'olio e pepe.

Formare dieci palline con la carta cellophane per alimenti e mettere in frigorifero.

Sbollentare dei gamberi e condirli.

Abbinare la panzanella e i gamberi a del formaggio Jocca condito con della cipollina.

Prato di gamberi

5 patate bollite e schiacciate, erbe aromatiche e insalate micro, salsa al prezzemolo, gamberi

Mettere in uno stampo rettangolare le patate schiacciate, con un pennello fare i bordi di colore verde al rettangolo. Inserire le erbe aromatiche e le insalatine nel rettangolo di patate.

Spadellare i gamberi e e profumarli con del coriandolo. Unire i gamberi cotti.