

Le ricette

Vasetto con finocchio in due consistenze, gamberi, liquirizia e arancia

Ingredienti per 8 persone

1 kg di finocchi
16 gamberi medi
olio extravergine di oliva q.b.
100 g di cipolla
200 g di patate
2 g di polvere di liquirizia
2 g di buccia di arancia
50 g di succo di arancia
2 g di pepe bianco in polvere
sale fino q.b.
sale grosso q.b.
1 limone
8 vasetti da 200 ml (tipo weck o Bormioli)

Procedimento

In una padella antiaderente fai rosolare la cipolla tritata e le patate mondiate e tagliata a fette, regola di sale ed unisci 500 ml acqua. Porta a cottura.

Monda e lava i finocchi, tagliali in quattro parti (tenere da parte un paio di cuori) e sbollentali per circa 15 minuti in acqua salata leggermente acidulata con succo di limone.

I cuori tenuti da parte dovrai sbollentarli nella stessa acqua per 5 minuti.

Frulla il fondo di cipolla e patate. Frulla i finocchi scolati dall'acqua di cottura. Unisci i due passati, regola di sale e pepe e, con l'aiuto del minipimer, monta con olio extravergine di oliva.

Pulisci e sguscia i gamberi, mariniali con il succo di arancia, la buccia grattugiata, la polvere di liquirizia, l'olio extravergine di oliva e poco sale.

Taglia a cubetti il cuore del finocchio cotto per 5 minuti.

Assembla il vasetto, ponendo sul fondo i cubetti di finocchio, aggiungi la purea e infine adagiavi sopra le code di gambero, chiudi bene con il tappo e cuoci a bagnomaria per 10 minuti a 180 °C.

Chef per caso

Scuola di cucina

Via Milano 148 r – 16126 GENOVA

Tel. 010 2470359

Baccalà in olio-cottura con crema di cavolfiore

Ingredienti per 4 persone

per il baccalà

400 grammi di baccalà già bagnato e dalla parte alta del filetto

1 litro di olio extravergine di oliva

una testa di aglio

timo

sale

per la purea di cavolfiore

500 g di cavolfiore

olio evo q.b.

sale pepe e noce moscata

Procedimento

per la purea di cavolfiore

Fai stracuocere il cavolfiore in abbondante acqua calda salata. Scola molto bene, tieni l'acqua di cottura, frulla in un mixer alternando olio evo e acqua di cottura, regola di sale e pepe.

per il baccalà

Taglia il baccalà a cubi di circa tre centimetri. In un tegame metti l'olio, la testa d'aglio tagliata a metà e spolverizzata con un po' di sale fino, allo scopo di estrarre meglio l'aroma dell'aglio. Porta ad una temperatura di circa 70/80 °C ed immergi i pezzetti di baccalà.

Riporta l'olio alla temperatura di 70/80 °C, spegni. Si può servire subito oppure si può lasciare il baccalà in immersione per qualche ora e servire successivamente.

Versa il purè di cavolfiore in una fondina individuale. Metti al centro il cubo di baccalà e finisci il piatto con dei rametti di timo.

Chef per caso

Scuola di cucina

Via Milano 148 r – 16126 GENOVA

Tel. 010 2470359