

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

CRUDO DI RICCIOLA • VERDURE AUTUNNALI
GRANA PADANO LIQUIDO • PERLAGE DI TARTUFO

Ingredienti per 4 persone

Filetto di ricciola fresco 300 gr.
Broccoletto 15 gr.
Cavolfiore 15 gr.
Cavolo romano 15 gr.
Finocchio 15 gr.
Carote 15 gr.
Pomodorino datterino 15 gr.
Porcino crudo 15 gr.
Topinambour 15 gr.
Grana Padano grattugiato 60 gr.
Olio extra vergine d'oliva 60 cl.
Succo di limone 10 cl.
Pepe qb
Sale Maldon qb
Germogli freschi qb
Perlage di tartufo nero Tartuflanghe 20 gr.
Gomma xantana 0,4 gr.

Procedimento:

Tagliare tutte le verdure a piccoli cubetti, sbollentarle brevemente in acqua bollente salata tranne i pomodorini e i porcini, farle raffreddare e tenere da parte. Tagliare la ricciola a fette rettangolari di 1 mm. di spessore (non devono essere troppo grandi di diametro) e stenderle intercalate su piatto piano. Preparare una citronette con il succo di limone e l'olio evo e metterla nel biberon da cucina. In contenitore plastico mettere il grana padano grattugiato con 1 cl. di acqua fredda e scaldarlo in forno microonde per 30 secondi, unire un pizzico di sale e la gomma xantana, frullare fino a creare una salsa liquida e cremosa. Condire tutte le verdure con poca citronette e sistemarle sopra la ricciola, condire con poco sale maldon, una grattata di pepe, irrorare con citronette e in modo armonioso con il Grana Padano liquido, completare con qualche germoglio verde non troppo piccante e finire con il perlage di tartufo in punti diversi del piatto.

Note:

Per gli amanti del Tartufo bianco d'Alba togliere il perlage e affettare finemente il prezioso tubero.

Chef FULVIO SICCARDI

at

HOTEL
MAGNA PARS
SUITES MILANO

★ ★ ★ ★ ★