

Cappuccino d'astice **Chef Crescenzo Scotti**

Ricetta per 4 persone:

astice vivo gr 600
patate gr 500
latte fresco ml750
panna 250
olio oliva
sale
nero seppia sacche o in sostituzione barattolo
attrezzature supplementari: 1 sifone da ½ lt 1 cartuccia di azoto
Bicchieri vetro

NERO DI SEPPIA IN POLVERE

Ideale sarebbe avere a disposizione delle sacche di seppia, da far bollire in pochissima acqua fino al loro disfacimento. Dal liquido, disidratato in un forno a 68° e a 0% di umidità, si ottiene poi la polvere di seppia. Qualora dovesse risultare difficoltoso, si può comprare il nero di seppia già confezionato.

In questo caso, il procedimento parte direttamente dal forno, dove in dei tappeti di silicone (silicon flex) verseremo il liquido e lo faremo asciugare a 150° per una mezz'ora.

Appena diventato come una scorza friabile, lo si passa a un cutter fino a ottenere la polvere.

CREMA DI PATATE

Pulire le patate, tagliarle a pezzi e far stracuocere in acqua senza sale. In un'altra pentola far bollire latte e panna con 50 gr di olio extravergine. Appena le patate sono cotte, scolarle e versarvi frullando man mano il latte, fino a ottenere la consistenza giusta e cremosa. Aggiustare di sale e sifone o abbattere +3°. All'occorrenza caricare 1 sifone da litro, aggiungere in ogni sifone 2 cartucce di azoto. Temperatura di servizio 60°.

ASTICE

Bollire l'astice per 3 minuti, poi immergerlo subito in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura. Aprire il carapace e le chele ricavando tutto il frutto avendo cura di non distruggerlo. Tagliare a piccoli cubetti, scottare (e non saltare) per pochi secondi in un padellino di rame o, in assenza di quest'ultimo, in un padellino antiaderente, con un filo di olio e dividere in 4 bicchieri di vetro.

A questo punto agitare il sifone e, tenendolo capovolto riempire i bicchieri con la crema di patate. Per completare, spolverare con del nero di seppia in polvere.

Consigliare di mangiare pescando dal fondo.