

Mare in sfoglia Chef Crescenzo Scotti

Hamburger di scampo in panino soffice, melanzana sfogliata con crudo di calamaro e crudo di pomodoro e basilico, wafer con tartare di ricciola

Ingredienti per 4 pax:

scampi di 2° n°12 pz
calamaro mantello da gr 300 n°2
ricciola gr 200
pomodoro datterino gr 100
melanzana lunga n 1
gomma xt qb

Cre moso al rosmarino

Rosmarino senza la parte legnosa

Latte di soia

Mettere in infusione a freddo per 12 ore. Poi in bassa cottura 2 ore e infine filtrare.

Nel bimby mettere 500gr di liquido con 130 gr di form grana. In cottura a 90° per 14 minuti.

Conservare in positivo.

Crema di basilico

avocado 684gr

basilico gr 140 sbianchito

½ scalogno tritato maturato

38gr di succo di limone

Sale qb

50 gr di olio

(aggiungere un pizzico di pregellina per antiossidante ulteriore)

Frullare al bimby.

Pasta wafer:

250 gr di farina debole

250 gr di acqua

30 gr di uovo

20 gr di albume montato a neve

Un pizzico di zucchero e sale

Profumo di bacca di vaniglia

½ cucchiaino di lievito in polvere

Sbattere la farina con acqua, il pizzico di sale e di zucchero(15gr), fino a ottenere una crema liscia e morbida. Incorporare l'uovo, la vaniglia e il lievito. Infine l'albume montato a neve.

Versare il composto nella macchina per cialde wafer precedentemente oleata e cuocere a 180° per 8 minuti.

Ritagliare.

Panino soffice

Focaccina all'olio con farina di Castelvetro:

fare una tartare con gli scampi e condirla con olio, sale, scorza lime e succo lime e copparla con un coppa pasta della grandezza della focaccina. Metterlo nella focaccina.

Cannolo di melanzana:

purè di melanzana fritta passata al microonde forza 3 per 1 minuto totale, arrotolarla ancora morbida su uno stampo da cannoli ed essiccare sotto la lampada.

Crudo di pomodoro:

Tagliare il pomodoro a metà, farlo gocciolare per 30 minuti, frullarlo, setacciarlo e aggiungere un pizzico di gomma XT. Aggiustare di sale.

Calamaro:

pulirlo bene, privarlo delle pellicine, grattandolo, acidificarlo, abatterlo in negativo.

Tagliarlo in microcubetti e condirlo solo sale, olio e timo limonato. Farcire il cannolo di sfoglia di melanzana.

Ricciola:

Da negativo appena leggermente ammorbidita, fare una tartare che verrà condita al momento con sale, olio e passion fruit, che servirà per farcire i 3 quadrati di pasta wafer facendo una millefoglie. Accompagnare con il cremoso al rosmarino.

Piatto scelto: 3 cubi di vetro di cm 18 per 18 con basso rilievo di cm 15.

La composizione è: panino soffice - scampo

Tutto accompagnato da maionese all'acqua. Sul primo cubo di vetro la maionese la possiamo servire anche nell'astuccio.

2°elemento sul 2°cubo di vetro: calamaro tartare - cannolo di melanzana - crema di basilico - crudo di pomodoro

3°elemento sul 3° cubo di vetro: ricciola tartare - wafer

Accompagnato con il cremoso al rosmarino.

Piatto da consigliare di mangiare con le mani e a seguire serviremo il tovagliolo caldo imbevuto, per far pulire le mani.