FIORI DI ZUCCA CROCCANTI CON VELLUTATA DI POMODORO E SPUMA DI BASILICO

Chef: Diego Ponzoni

Menù-Zutaten

150 g Pomodorina - CA1

15 g Filetti di Acciughe - MP1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

25 g Basilico

q.b. Sale grosso

q.b. Sale e Pepe

q.b. Olio di semi

q.b. Parmigiano Reggiano

2 g Gelatina in fogli

80 g Albumi

120 ml Acqua frizzante

60 ml Birra

100 g Farina

300 g Mozzarella di Bufala

18 Fiori di zucca

Zubereitung

Per 6 persone

Scottare le foglie di basilico in acqua bollente per una decina di secondi, quindi raffreddarle in acqua e ghiaccio per mantenerne il colore verde brillante. Scolarle e strizzarle, poi frullarle con 125 ml d'Olio extravergine di oliva, 125 ml d'acqua fredda e un pizzico di sale. Con un colino maglia fine filtrare il composto e incorporarvi la gelatina, riscaldarlo a 40°C e frullarlo di nuovo per qualche secondo. Versare la spuma al basilico in un sifone caricato con l'azoto, agitare e lasciar riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Contemporaneamente con un mixer a immersione frullare la Pomodorina. Tagliare la mozzarella a cubetti e pressarla tra due fogli di carta assorbente in modo da eliminare l'acqua in eccesso. In una ciotola unire i dadini di mozzarella con gli albumi, i Filetti di Acciughe tritati a coltello, pepe e poco sale. Pulire i fiori di zucca togliendo il pistillo interno, farcirli con il ripieno di mozzarella e Acciughe e trasferirli in frigorifero. In una boule miscelare l'acqua frizzante fredda e la birra alla farina. Aggiustare di pepe e sale e incorporare qualche cubetto di ghiaccio per mantenere la temperatura della pastella molto bassa. Immergere i fiori di zucca farciti in questo impasto liquido e friggerli in olio di semi a 190°C finché risulteranno croccanti e dorati; scolarli e asciugarli con fogli di carta assorbente. Scaldare leggermente la Pomodorina frullata, distribuirla a cerchi nel piatto; accomodarvi ciuffi di spuma al basilico e decorare con foglie di basilico fresco.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)