

Risotto al nero con crema di go, frutti di mare e asparagi

Ingredienti per 6 persone

Per la crema di go:

500 gr di go (ghiozzi della laguna)

75 gr di scalogno

1 carota media

2 gambi di sedano

1,5 l. di brodo vegetale

sale e pepe

Per il risotto:

225 gr di riso tipo carnaroli

30 gr di cipolla

2 cucchiaini di nero di seppia

18 punte di asparagi

olio extravergine di oliva

vino bianco secco tipo Chardonnay

brodo di pesce

Frutti di mare:

18 peoci (cozze)

18 caparossoli (vongole veraci)

6 gamberi

Pulire e squamare i go, lavare e sciacquare la verdura.

In un tegame con filo d'olio rosolare prima le verdure e poi il pesce e dopodichè bagnare con il brodo e far cuocere per circa 20 minuti a fuoco lento passare il tutto al passaverdura e tenere da parte la crema. (il risultato sarà una crema molto densa che tende a rapprendersi naturalmente)

Iniziare la preparazione classica di un risotto al nero di seppia, pulire i frutti di mare e trattando il succo degli stessi (che verrà utilizzato una volta sfumato con un filo d'olio) e saltarli. Allo stesso tempo bollire le punte di asparagi. A fine cottura distendere il risotto al nero preparare una "quenelle" di crema di go e decorare con i frutti di mare e asparagi a piacimento, nappare con lo sfumato d'olio e di succo dei frutti di mare.



Torta di pane speziato in zuppa di mele e gelato alla cannella

Ingredienti per 6 persone

per la torta:

8 uova

300 gr. di mele

180 gr. di farina tipo 00 + 80 di farina di mais

10 gr. lievito naturale

15 gr. cacao

240 gr. zucchero di canna

2 gr. anice

2 gr. cannella

2 gr. finocchietto

3 gr. chiodi di garofano

2 gr. noce moscata grattugiata

200 gr. burro

scorza di arancia grattugiata

per la zuppetta di mele:

500 gr. di mele verdi a cubetti

succo di limone

50 gr. burro

sciropo di zucchero a 30°C

per il gelato:

375 cl. latte + cannella q.b.

750 cl. panna

810 gr. saccarosio

210 gr. destrosio

180 gr. zucchero invertito

300 gr. latte in polvere

30 gr. stabilizzante

Per il gelato. Unire tutti gli ingredienti , ammalgamarli insieme, pastorizzare, versare nella gelatiera e mantecare.

Per il pane speziato. Montare il burro con lo zucchero unire le uova continuando a montare, versare la farina con il lievito e le spezie, versare il composto in stampi tipo plum cake ed infornare a 140°C circa per 1 ora.

Per la zuppetta. Scottare le mele con il burro ricoprire con lo sciropo e cuocere per 10 minuti. Aggiungere le zeste di arancio candite.

Infine. In una coppetta versare la zuppetta di mele aggiungere il gelato e il pane speziato.