

Ingredienti per 4 persone

per il brodo di barbabietola

300 g di barbabietole cotte

800 g di acqua

100 g di alga dolce

4 ostriche concave

100 g di barbabietole cotte

100 g di alga dolce

50 g di polvere di barbabietola essiccata

zeste di lime

4 g di agar-agar

20 g di Lecite

200 g di riso Venere

2 g di pasta d'aglio

80 g di olio extra vergine di oliva

succo di limone

cristalli di sale marino alle alghe

sale, pepe

Procedimento

Sbucciare le barbabietole cotte. Mettere le bucce in una casseruola, aggiungere l'acqua fredda e l'alga dolce. Portare a ebollizione e far sobbollire per un'ora circa, così da ottenere 600 g di brodo da filtrare e dividere in 2 parti uguali. Stemperare l'agar-agar in una delle due parti di brodo a circa 90°C. Versare il brodo in stampi da 7 cm di diametro e 1,5 cm di altezza. Preparare 4 fette sottili di barbabietola dello stesso diametro della gelatina. Mettere a cuocere in acqua bollente il riso Venere per circa 2 ore. Frullare una metà del riso con parte dell'acqua di cottura, ricca di amido. Spalmare la crema di riso nera ottenuta sul silpat. Infornare a 160°C

nel forno ventilato la crema di riso, per ottenere una cialda di riso nero. Lavorare il restante riso cotto con la pasta d'aglio. Aprire le ostriche e conservarle nella loro acqua fino al momento dell'utilizzo. Estrarre la gelatina di barbabietola dagli stampi.

Finitura e presentazione

Asciugare le ostriche e adagiarle sulle gelatine, aromatizzare le ostriche con la zeste di lime e qualche cristallo di sale marino alle alghe. Adagiare la fettina tonda di barbabietola cruda su parte dell'ostrica e terminare con l'alga dolce al limone. Emulsionare con un mixer a immersione il restante brodo di barbabietola ormai freddo con la Lecite, fino a ottenere l'aria di barbabietola. Posare la preparazione sul piatto di servizio, affiancare un cucchiaino di riso nero all'aglio e una cialda di riso. Terminare con l'aria di barbabietola, la polvere di barbabietola essiccata, olio extra vergine di oliva e cristalli di sale marino alle alghe.

