

Insalata di astice e frutta | erbe aromatiche

►► ricetta a pagina 80





Crema di topinambur | uovo | caviale di melanzana

▶▶ ricetta a pagina 81





Insalata di astice e frutta | erbe aromatiche



Ingredienti per 12 persone

6 astici vivi (circa 2,5 kg in tutto)
3 mele
3 arance, pelate a vivo
12 fragole
12 more
24 mirtilli
24 lamponi
1 limone (succo)
1 manciata di rucola e di insalatina
16 foglioline di menta
3 cucchiaini di aceto balsamico tradizionale di Modena
20 ml d'olio extravergine di oliva di Brisighella
sale e pepe

Preparazione

Preparare un *court-bouillon*.
Immergervi gli astici e cucinarli brevemente, giusto il tempo necessario

affinché assumano il tipico colore rosso. Scolarli e raffreddarli immediatamente, mettendoli nell'abbattitore. Sgusciarli, tagliare le code a rondelle, mantenendo invece intera la polpa delle chele. Conservare in fresco.
Lavare e sbucciare la frutta. Tagliarla a cubetti irregolari. Tagliare le fragole in 2 o 4 pezzi, secondo le dimensioni. Conservare in fresco.
Friggere separatamente le foglioline di menta e di rucola, senza passarle nella farina. Asciugare, posando il fritto su un foglio di carta gialla.

Presentazione

Disporre l'insalata di frutta al centro delle fondine. Posare la polpa dell'astice e condire con olio, un poco di limone, sale e una macinata di pepe. Completare con alcune gocce di aceto balsamico e decorare con le erbe fritte.

Crema di topinambur | uovo | caviale di melanzana



Ingredienti per 12 persone

2 kg di topinambur
150 g di sedano verde
150 g di carote
150 g di cipolle dorata
2 melanzane tonde
1 limone (succo)
2 spicchi d'aglio
1 manciata di prezzemolo
12 foglie di menta
6 foglie di salvia
12 uova
2,5 l di brodo vegetale
3 cucchiaini di aceto di vino
olio extravergine di oliva pugliese
sale grosso di Cervia
sale e pepe nero

Preparazione

Tagliare le melanzane in quattro spicchi, incidendo la polpa con tagli diagonali. Spennellare con olio e infornare a 160°C, per circa 30 minuti, o fino a quando la polpa sarà tenera. Raschiare la polpa e tritarla con metà della buccia e il prezzemolo.

Salare, mescolare con olio e succo di limone; tenere da parte.

Sbucciare i topinambur e tagliarli a fettine. Tritare sedano, carota e cipolla e rosolare in un po' d'olio; unire la salvia, lasciare insaporire il soffritto, aggiungere i topinambur e coprire con il brodo.

Fare cuocere per circa 30 minuti, o fino a quando le verdure saranno tenere.

Frullare, passare il tutto al setaccio e tenere la crema in caldo.

Aromatizzare l'olio rimasto frullandolo con l'aglio, la menta e un cucchiaino di brodo. In un pentolino, portare a ebollizione un po' d'acqua, acidulata con l'aceto, e cuocere una a una le uova in camicia.

Presentazione

Versare la crema nelle scodelle, adagiare l'uovo al centro, insaporito con un pizzico di sale grosso di Cervia; distribuire qualche cucchiaino di caviale di melanzana tutt'attorno; condire con l'olio aromatizzato e completare con una macinata di pepe.