

## Veli di cipolla cotti sotto la cenere con gamberetti, lardo d'Irpinia e olive nere

ricetta dello Chef **Alfonso Iaccarino**  
del ristorante  
**Don Alfonso 1890**  
S. Agata sui Due Golfi (NA)  
dedicata a

*Le ultime sette parole di Caravaggio*  
per "Assaggi di Teatro"



**Procedimento per il Croccante di cipolla** Tagliare grossolanamente le cipolle e le patate pelate. Cuocere insieme al riso con un litro di acqua per circa 40 minuti. Frullare e passare al setaccio, aggiustare di sale e stendere su fogli di silpat. Infornare a 60° per circa 3 ore. Quando il composto risulta secco, tagliare a triangoli e conservare in luogo asciutto.

**Ingredienti per 12 porzioni / 12 pz**

400 gr cipolle bianche; 100 gr riso carnaroli; 100 gr patate viola; sale fino; 1 lt acqua

**Procedimento per il Croccante di gamberi** Rosolare le carcasse e le teste dei gamberi con olio, aggiungere il riso e coprire con l'acqua. Portare a ebollizione e lasciar cuocere per 40 minuti circa. Frullare, passare allo chinois e stendere su fogli di silpat. Lasciar essiccare al forno a 60° per 3 ore. Quando è ben essiccato, tritare il tutto grossolanamente e conservare in luogo asciutto.

**Ingredienti**

300 gr carcasse di gamberi con testa; 2 dl acqua; 100 gr riso carnaroli

**Procedimento per la Salsa al prezzemolo** Cuocere le foglie di prezzemolo in acqua, raffreddare, frullare e passare

**Ingredienti**

100 gr foglie di prezzemolo

**Procedimento per i Veli croccanti di cipolla** Togliere dalle cipolle la "pellicina" trasparente che si trova tra i veli e l'altro. Friggere i veli a 130° per pochissimi secondi ed essiccare a 50° in forno statico.

**Ingredienti**

100 gr cipolla bianca

**Procedimento per le cipolle** Cuocere le cipolle in forno ricoperte di sale e cenere per 1 ora e mezza a 180° circa. Lasciar raffreddare e svuotarle, ricavando una serie di "contenitori". Farcire le cipolle con i gamberetti conditi con olio, sale e olive nere tritate. Infornare a 180° per un paio di minuti (evitare che i gamberetti cuociano troppo).

**Ingredienti**

1,8 kg cipolle bianche (12 cipolle da 150 gr ciascuna); 1,5 kg sale grosso; 400 gr cenere; 600 gr gamberetti; 70 gr olive nere tritate

**Presentazione del piatto** Porre una cipolla ripiena in fondo a destra di ogni piatto quadrato di portata e adagiarvi sopra il lardo, il croccante di cipolla e una fogliolina di prezzemolo fritto. Al centro del piatto disporre i veli croccanti di cipolla e infine, in alto a sinistra la salsa al prezzemolo. Terminare il piatto cospargendo il tutto con il croccante di gamberi.

**Ingredienti**

12 pz foglie prezzemolo fritto; 160 gr lardo; 100 gr salsa al prezzemolo; 12 pz croccante di cipolla; 12 pz croccante di gamberi; 12 pz veli croccanti di cipolla

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette di Assaggi di Teatro su [www.roma-gourmet.net](http://www.roma-gourmet.net)