

## Mazzancolle avvolte in riso selvatico su crema di topinambur guanciale croccante e zenzero fritto

ricetta dello Chef  
**Giulio Terrinoni**  
del ristorante  
**Acquolina** - Roma  
dedicata a  
**Finale di partita**  
per "Assaggi di Teatro"



### Procedimento per il riso

Cuocere il riso in due pentole separate, profumando l'acqua a piacere con finocchietto, cannella, anice, limone. Raffreddare il riso in abbattitore per qualche minuto e poi unire i due tipi di riso.

**Ingredienti per 4 persone** 200 gr riso selvaggio; 200 gr riso carnaroli; sale; finocchietto; cannella; anice; limone

### Procedimento per le mazzancolle

Sgusciare le mazzancolle, marinarle con olio e polvere d'arancia (ottenuta macinando delle scorze d'arancia biologiche essiccate) e tenerle da parte.

**Ingredienti** 200 gr mazzancolle; 1 manciata polvere d'arancia

### Procedimento per i rotolini di riso

Stendere il riso tra 2 fogli di carta film, inserire le mazzancolle marinate e formare un rotolino. Conservare in frigo.

### Procedimento per la crema di topinambur

Preparare un soffritto di cipolla e unirvi i topinambur pelati e il brodo. Coprire e lasciar cuocere per 10 minuti. Frullare, passare al setaccio ed emulsionare con l'olio extravergine d'oliva.

**Ingredienti** 500 gr topinambur; 1 cipolla bionda; brodo vegetale; olio extravergine d'oliva dal fruttato medio; sale; pepe

### Procedimento per il guanciale

Tagliare il guanciale a julienne e cuocerlo a fiamma molto bassa per 3 minuti. Tenere da parte.

**Ingredienti** 50 gr guanciale; olio extravergine d'oliva

### Procedimento per lo zenzero

Tagliare lo zenzero accuratamente pulito a listarelle e friggere a fuoco basso sino a ottenere delle chips.

**Ingredienti** 30 gr zenzero fresco; olio extravergine d'oliva; sale

### Presentazione

Ricavare dal rotolo di riso dei pezzi da 5 cm e arrostarli in padella lentamente fino a renderli croccanti. Stendere a specchio su ogni piatto la crema di topinambur, adagiarvi due rotoli di riso e completare con il guanciale croccante e lo zenzero fritto.

**Ingredienti** olio extravergine d'oliva

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

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