

Lingua abbrustolita con gamberi rossi crudi e purè di arance

ricetta dello Chef
Marcello Trentini
del ristorante
Magorabin Torino

dedicata a **Emma Dante**
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per la lingua

Mettere la lingua con gli aromi in una pentola capiente piena d'acqua salata e portare a bollore. Lasciar cuocere per circa 3 ore (la lingua deve risultare morbidissima). Pelare, raffreddare e tagliare a fette spesse 2 cm.

Ingredienti 1 lingua di vitello; sedano; carote; cipolle; sale; pepe

Procedimento per i gamberi

Privare della testa e sgusciare i gamberi avendo cura di eliminare il filo intestinale e tenerli al fresco.

Ingredienti 2 kg gamberi rossi freschissimi di prima qualità (Mazara del Vallo o San Remo)

Procedimento per il purè di arance

Spremere le arance e filtrare il succo al colino fine. Aggiungere pochissimo zucchero e con l'aiuto di un mixer emulsionare e addensare fino a ottenere la consistenza di una crema inglese. Il composto deve risultare moderatamente dolce senza perdere la naturale acidità dell'agrume.

Ingredienti 2 kg di arance Tarocco; zucchero; gomma xantana (o altri addensanti naturali a base vegetale che agiscono a freddo)

Procedimento per le zeste d'arancia caramellate

Con le bucce dell'arancia ottenere una julienne. Bollire 3 volte in acqua pura e poi far saltare con lo zucchero per caramellarle.

Ingredienti bucce arancia; zucchero

Presentazione del piatto

In una padella antiaderente con poco olio extravergine lasciare abbrustolire da entrambi i lati le fette di lingua. In un piatto fondo versare un paio di cucchiaini di purè d'arancia, le zeste di arancia caramellate e appoggiare sopra la lingua. Terminare con qualche gambero crudo, olio, sale, pepe e decorare a piacere con qualche germoglio o fettine sottilissime di cipollotto fresco.

Ingredienti Sale; pepe; olio extravergine d'oliva dal fruttato medio az. agricola Forcella; germogli o cipollotto fresco

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

Metodo Classico Spumante Rosè doc

Da uve Neretto di San Giorgio vinificate in rosato, il vino è lasciato sui lieviti per 24 mesi. Il risultato è uno spumante dal colore caldo e cerasuolo, caratteristiche riprese anche nei profumi, evocativi di ciliegia e leggera frutta rossa. In bocca la freschezza del terreno morenico -che sempre caratterizza i rossi canavesani- dona piacevolezza, mitigando i contrasti del piatto.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net