

**.Calamaro cotto
a bassa temperatura
cozze, gamberi rossi
salsa allo zenzero
e menta**

ricetta degli chef
**Giovanni Grasso
e Igor Macchia**

Il piatto è dedicato all'opera
Edipo re, di Sofocle
per "Assaggi di Teatro"

e si gusta al ristorante
La Credenza
di San Maurizio Canavese (TO)
su prenotazione tel. 011. 9278014



Fotografia © La Credenza

Procedimento per il calamaro

Pulire il calamaro togliendo anche la pelle. Dividere il corpo dai tentacoli e raccogliere il tutto in due sacchetti per cottura sottovuoto. Cuocere a bassa temperatura a 65° C per 20 minuti. Raffreddare in abbattitore. Tagliare il calamaro nelle dimensioni desiderate. Dividere i calamari in porzioni singole e conservare in sacchetti sottovuoto singoli in frigorifero sino al momento dell'utilizzo. **Ingredienti per 4 persone** 1 calamaro grande

Procedimento per i pomodori confit

Sbollentare i pomodori, pelarli e tagliarli in quarti. Asciugare con un panno pulito, raccogliere in una bacinella capiente, quindi condire con il pepe, lo scalogno ed il timo. Ricoprire una teglia da forno con i pomodori, coprire con l'olio d'oliva, quindi cuocere in forno a 110° C per 2 ore, coprendo la preparazione con carta da forno. Scolare i pomodori e lasciarli raffreddare su una griglia da pasticceria. Quando sono freddi, tritarli al coltello, raccogliere la polpa in una bacinella, condire con sale, pepe e una grattugiata di scorza di limone giallo. Conservare per la preparazione del piatto. **Ingredienti** 4 kg pomodori freschi; 2,5 lt olio extravergine d'oliva di qualità; 300 gr scalogno tagliato a julienne; 40 gr foglie di timo fresche; pepe; 2 limoni freschi

Procedimento per le cozze

Raccogliere tutti gli ingredienti in un sacchetto per cottura sottovuoto, quindi condizionare al 20%. Cuocere in forno a vapore a 100° C per 6 minuti. Raffreddare e poi sguocciare le cozze. Conservare le cozze sottovuoto immerse nel liquido di cottura. **Ingredienti** 600 gr cozze fresche; 10 gr aneto fresco; 20 gr olio extravergine d'oliva

Procedimento per la salsa allo zenzero e menta

Tagliare lo zenzero a fette non troppo spesse e poi tostarlo in una pentola antiaderente molto calda. Raccogliere lo zenzero in una pentola delle dimensioni appropriate, quindi aggiungere acqua fredda e portare a ebollizione. Lasciar sobbollire per circa 20 minuti. Lasciare in infusione per 4 ore, passare allo chinoise e raffreddare in abbattitore. Aggiungere il succo di limone, condire con la menta, la scorza di limone, il sale e lo zucchero. Legare con la gomma xantana calcolando 1 gr di prodotto ogni 100 gr di liquido. Conservare per la preparazione del piatto. **Ingredienti** 200 gr zenzero fresco; 200 gr acqua fredda; 50 gr succo di limone; 10 gr zucchero; 15 gr sale; gomma xantana; scorze di limone grattugiato; menta tritata

Presentazione del piatto

Rigenerare il calamaro, le cozze e i gamberi in acqua calda a 65° C. Disporre nei piatti il calamaro e decorarlo con tutti gli ingredienti, la salsa e l'olio. Spennellare un lato del piatto con il nero di seppia, quindi aggiungere il tentacolo.

Ingredienti cozze cotte; gamberi rossi; brunoise di olive; germogli aromatici; nero di seppia; olio extravergine d'oliva; calamari cotti a bassa temperatura; salsa allo zenzero; pomodori confit

Gli abbinamenti del buon bere

Vino [a cura dell'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino] VALSUSA AVANÀ

La nota aromatica dello zenzero e dei gamberi inducono a sfidare gli abbinamenti convenzionali, puntando su questo vino particolare, leggero di corpo e con una spiccata freschezza. Colore rosso rubino, profumo intenso vinoso con note di frutta rossa, armonico e moderatamente tannico.

Acqua... con bollicine [a cura degli esperti Lauretana]

È ideale un'acqua leggermente frizzante che grazie alla bassa concentrazione di sali minerali non interferisca con i sapori delicati e freschi dei singoli ingredienti pur bilanciandone, con l'eleganza delle bollicine, gli aromi.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette di Assaggi di Teatro su www.roma-gourmet.net

CON IL PATROCINIO DI



NELL'AMBITO DI



CON IL CONTRIBUTO DI



SPONSOR



CON IL SUPPORTO DI

