

Mousse di calamari all'aglio abbrustolito

ricetta dello Chef
Marcello Trentini

Il piatto è dedicato all'opera
Macbeth
di William Shakespeare
per "Assaggi di Teatro"

e si gusta al ristorante
Magorabin di Torino

su prenotazione
tel. 011. 8126808



Procedimento per la mousse

In un tegame imbiondire con olio e burro lo scalogno affettato sottilmente. Aggiungere i filetti di acciuga e lasciarli sciogliere. A fiamma vivace saltare brevemente i calamari tagliati a julienne. Bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare. Versare i calamari in un cutter e frullare aggiungendo la colla di pesce. Lasciare raffreddare il composto.

Ingredienti per 8 persone

500 gr calamari puliti; 5 filetti di acciuga; 2 scalogni; 1 bicchiere di vino bianco; 1 cucchiaio di burro; 2 cucchiaini di olio EVO; 2 fogli di colla di pesce; sale e pepe

Procedimento per la maionese

In un altro bicchiere del cutter riunire gli ingredienti della maionese e azionare alla massima velocità. Unire la maionese all'impasto dei calamari e inserire in una sacca da pasticciere conservando in frigorifero.

Ingredienti

1 cucchiaio di senape di Dijon; 2 cucchiaini di aceto caldo; 1 uovo intero; 200 ml di olio di semi; succo di 1/2 limone e la sua buccia; sale

Procedimento per l'aglio abbrustolito

In un pentolino portare a 130° 1/2 bicchiere di olio EVO. Affettare l'aglio usando l'affettatrice mandolina e abbrustolirlo nell'olio. Scolare, asciugare e mentre è ancora caldo stenderlo sulla mousse.

Ingredienti

50 ml olio EVO; aglio

Presentazione del piatto

Servire la mousse nei bicchierini (come nella fotografia) o su fettine di pan brioche abbrustolite, decorando con finocchietto, origano fresco e cerfoglio.

Gli abbinamenti del buon bere

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

PINEROLESE DOUX D'HENRY

Terso colore rosato, sprigiona note olfattive semplici e fresche, bocca appagante e vitale, con spiccata speziatura dolce e suadenti richiami balsamici che bilanciano la fragranza dell'aglio.

Acqua... con bollicine [abbinamento alla ricetta proposto dagli esperti Lauretana]

Gli aromi intensi della mousse si accompagnano a un'acqua grintosa ma non irruenta, avvolgente, gradevolmente penetrante e fresca.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

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