

Marco De Bastiani

Sous-chef Ristorante 1908 – Park Hotel Holzner (Soprabolzano - BZ)



SPAGHETTINO FREDDO CON BIRRA, FIENO, NASTURZIO, CUORE E RAPA ROSSA

In ricetta: Birra Moretti Lunga Maturazione

In abbinamento: Birra Moretti Lunga Maturazione

INGREDIENTI:

PER SPAGHETTI

700 g farina 00
300 g farina di semola
400 g tuorlo
4 uova
sale
30 g olio d'oliva

PREPARAZIONE

Mettere tutto insieme nella planetaria e impastare. Far riposare l'impasto per circa 30 min. Dopodiché stendere la pasta molto sottile e ricavare degli spaghetti. Porzionare in nidi da 30 g.

PER SCHIUMA DI FIENO E BIRRA

300 g Birra Moretti Lunga Maturazione
20 g fieno
7 g farina di tapioca

PREPARAZIONE

Tostare il fieno per 30 minuti a 100°. Fare un'infusione con il fieno tostato e la birra e lasciar riposare 1 ora. Filtrare il liquido e legare con la farina di tapioca. Raffreddare il composto ottenuto.

PER SPUMA DI NASTURZIO

150 g succo cetriolo
150 g succo di sedano verde
6 g succo di yuzu
sale
50 g foglie di nasturzio
7,5 g pasta di xantana (480 g acqua + 27 g xantana)
8,5 g proespuma fredda

PREPARAZIONE

Mischiare i succhi di cetriolo, sedano verde, yuzu e il sale. Frullare il liquido con le foglie di nasturzio e filtrare. Frullare il composto con la pasta di xantana e la proespuma a freddo, mettere nel sifone e aggiungere 3 cariche di gas creamy.

INGREDIENTI PER TARTARE DI CUORE DI AGNELLO

1 cuore di agnello
Sale Maldon
Olio d'oliva
Pepe

PREPARAZIONE

Pulire il cuore di agnello, fare una tartare e condire con olio, sale e pepe.

PER CHIPS DI RAPA ROSSA AFFUMICATA

1 rapa rossa
olio di semi
affumicatore

PREPARAZIONE

Pelare e tagliare la rapa rossa, affumicare per 30 minuti e friggere in olio di semi a 140 °C. Quando le chips sono croccanti, toglierle dall'olio e salare.

PROCEDIMENTO

Cuocere gli spaghetti in acqua bollente e salata per 1 minuto, scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio. Far asciugare la pasta. Condire la pasta con olio d'oliva, sale, poco succo di zenzero e la schiuma di birra e fieno precedentemente montata con un mini pimer.

IMPIATTAMENTO

Fare un nido con la pasta e disporlo al centro del piatto. Mettere la tartar di cuore di agnello alla base dello spaghetti e sopra adagiare un po' di spuma di nasturzio e le chips di rapa rossa affumicata sbriciolate.