

Solaika Marrocco
Chef Primo Restaurant (Lecce)



TURCINIEDDHI GLASSATI ALLA BIRRA CON MARMELLATA DI CIPOLLA ALL'ARANCIA, CRITMI IN TEMPURE E INFUSO DI LUPPOLO

In ricetta: Birra Moretti La Rossa

In abbinamento: Birra Moretti La Bianca

INGREDIENTI:

PER I TURCINIEDDHI

Frattaglie di agnello (fegato, polmone, cuore)
Budello e rete di agnello
Prezzemolo q.b.
Sale delle saline di Margherita di Savoia q.b.
Pepe q.b.
1 cucchiaio di malto d'orzo liquido
100 ml di Birra Moretti La Rossa

PREPARAZIONE

Tagliare il budello in due servendosi di un paio di forbici. Lavarlo più volte sotto l'acqua corrente e metterlo a bagno in una bowl con mezzo limone. Ripetere l'operazione con la rete, ma senza tagliarla. Tagliare in pezzi regolari il fegato, il polmone e il cuore e condirli poi con sale e pepe. Porzionare polmone e cuore in parti uguali, a differenza del fegato in quantità leggermente inferiori, aggiungere una foglia di prezzemolo e arrotolare nella rete fino a formare un involtino. Fare tre giri con il budello partendo dal centro. Mettere a marinare i turcinieddhi in Birra Moretti La Rossa per almeno un'ora in una gastronom. Terminata la marinatura, cuocere in forno preriscaldato a 200 °C fino a quando non risultano leggermente abbrustoliti. Trasferire il tutto in una padella, aggiungere il malto e glassare i turcinieddhi.

PER LA TEMPURA DI CRITMI (FINOCCHIO DI MARE)

3 critmi
50 g farina di riso
Acqua minerale q.b.
1 cubetto di ghiaccio
500 g olio di semi di girasole

PREPARAZIONE

Preparare la pastella con la farina e il ghiaccio, aggiungendo l'acqua fino a ottenere la giusta densità. Portare l'olio a 180 °C, passare leggermente i critmi nella pastella. Friggere fino a doratura e salare.

PER LA MARMELLATA DI CIPOLLA ALL'ARANCIA

1 cipolla bianca Margherita di Savoia
1 arancia
20 g di zucchero

PREPARAZIONE

Tagliare a julienne la cipolla, grattugiare la buccia d'arancia e spremere il succo. In una padella mettere la cipolla, lo zucchero, il succo d'arancia e metà della buccia precedentemente grattugiata. Cuocere dolcemente per 30-40 minuti, mescolando di tanto in tanto. A cottura ultimata aggiungere la restante parte della buccia grattugiata.

PER L'INFUSO DI LUPPOLO

Coni di luppolo essiccati
100 ml acqua minerale
1 g xantana

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua a 80 °C, aggiungere il luppolo, coprire con pellicola e lasciar raffreddare. Filtrare e tenere da parte i coni reidratati, aggiungere la xantana e mixare con un minipimer. Trasferire poi in un biberon e riporre in frigo.

PER IL LUPPOLO CAMELLATO

Coni di luppolo reidratati
Una noce di burro
Zucchero semolato q.b.

PREPARAZIONE

Riprendere i coni che sono stati usati per fare l'infuso, asciugarli e metterli in un padellino con il burro e lo zucchero fino a caramellarli.

IMPIATTAMENTO

Sistemare i turcinieddhi parallelamente alternandoli alla tempura di critmi. Formare una piccola quenelle con la marmellata di cipolla e posizionarla davanti ai turcinieddhi in senso obliquo con foglioline di timo fresco. Finire il piatto con gocce di infuso di luppolo e il luppolo caramellato.