Simone Tascone
Sous-chef Koiné Restaurant (Legnano - MI)

INSALATA DI MARE

In ricetta: Birra Moretti alla Siciliana
In abbinamento: Birra Moretti alla Siciliana

INGREDIENTI:

PER L'ASTICE
2 astici
2 l d'acqua
Ghiaccio
Burro nocciola

PER L'EMULSIONE D'ASTICE
olio q.b.
100 g di corallo

PER I GAMBERI
16 gamberi rossi

MAIONESE ALLA BIRRA
50 g di tuorlo
37 g di aceto
200 g di olio di semi
70 g Birra Moretti alla Siciliana ridotta
Sale q.b.
Sesamo bianco/nero tostato

PER LE COZZE
300 g di cozze
1 limone
100 g di pomodorini
Prezzemolo
1 finocchio
Olio d'oliva

PER LA PASTELLA ALLA BIRRA MORETTI ALLA SICILIANA
200 g di farina
180 g Birra Moretti alla Siciliana

CREMA DI POMODORI BRUCIATI
500 g di pomodori ramati
1 aglio
2 rametti di rosmarino
1 mazzetto di timo

Olio q.b.
Sale q.b.
Zucchero q.b.

PER IL CRUMBLE ALLE NOCCIOLE
160 g di nocciole sgusciate
10 g di parmigiano
10 g di caffè macinato
20 g di burro

PASTA DI LIMONI ARROSTO
6 limoni
3 g di agar agar
70 g di zucchero
Succo di 1 limone
50 g di olio di oliva

SCIROPPO AL LIMONE
100 g di zucchero
100 g d'acqua
100 g di succo di limone
1 scorza di limone

PER COMPLETARE IL PIATTO
1 mazzetto di dragoncello
1 mazzetto di mentuccia
1 mazzetto di basilico
Erba ruta
1 mazzetto di cicoria

PREPARAZIONI

PER L'ASTICE
Sbollentare l'astice 5 minuti in acqua bollente leggermente salata, raffreddare in acqua e ghiaccio.

PER L'EMULSIONE D'ASTICE
Tenere da parte il corallo ancora crudo. Scaldare l'olio a 40 °C e versarlo sul corallo, emulsionando con il minipimer.

PER I GAMBERI
Lavare i gamberi rossi e pulirli dall'intestino. Preparare una maionese classica mettendo i tuorli in una bowl con l'aceto e il sale. Versare a filo l'olio di semi continuando a frustarli. Terminare la maionese aggiungendo la riduzione di birra.

PER LE COZZE
Spurgare le cozze in acqua e sale grosso. In una padella capiente, versare un filo d'olio, i pomodorini, il limone in quarti, il prezzemolo e il finocchio tagliato a julienne. Versare le cozze e cuocerle per pochi minuti coperte e girandole di tanto in tanto. Quando si sono leggermente aperte, scolarle dal liquido di cottura con chinois ed etamina. Raffreddare le cozze in abbattitore e tenerle da parte. Preparare una pastina con la farina, l'acqua frizzante fredda e la birra fredda. Tenere in frigo.

PER IL CRUMBLE ALLE NOCCIOLE
In un frullatore versare le nocciole piemontesi secche sgusciate, il parmigiano e il caffè. Frullare, lasciando il composto leggermente grossolano. Sciogliere il burro in un pentolino e versare il composto, mescolare mantenendolo caldo.

PER LA PASTA DI LIMONE ARROSTO
Dopo aver lavato i limoni, cuocerli in forno 1 ora e 30 minuti a 180 °C coperti con carta alluminio. Togliere dal forno, estrarre la polpa e le zeste, passare il tutto con lo chinois. Mettere a cuocere la polpa con l'agar agar e lo zucchero per un paio di minuti. Far riposare in frigo un paio d'ore. Mixare la gelée di limone e aggiungere l'olio d'oliva emulsionando con il succo di limone e lo sciroppo. Tenere da parte.

PER LA CREMA DI POMODORI BRUCIATI
Dividere i pomodori in quarti, condirli con sale, olio, timo, rosmarino e zucchero e disporli in una placca con carta da forno. Cuocere 50 minuti a 180 °C. Frullare e setacciare.

IMPIATTAMENTO
In una padella scaldare l'olio e cuocere l'astice e le chele, per terminare la cottura aggiungere il burro nocciola. Intingere i gamberi nella maionese e spolverare con i semi di sesamo. Immergere le cozze nella pastella e friggerle in olio. Sul piatto, adagiare la crema di pomodori bruciati, la pasta di limone arrosto, due quenelle di crumble alla nocciola, tre gamberi, tre cozze e l'astice con la sua emulsione. Aggiungere le varie erbe e insalate.