

LE RICETTE DI DAB CRUDA : N°3

Primo piatto

Risotto con merluzzo e gelatina di DAB, salsa di spinaci con uva passa e pinoli



Ingredienti per 4 persone

Per il risotto:

240 g di riso Vialone Nano - 1,2 kg di merluzzo fresco - 1/2 scalogno - scorza grattugiata di 1/2 limone - 6 steli di erba cipollina - noce moscata - 1 DAB (0,33 l) - 1 l di fumetto di merluzzo.

Per il fumetto:

2 l d'acqua - lische e testa del merluzzo - mazzetto odoroso (gambi di prezzemolo, timo, aneto, erba cipollina, alloro) - un gambo di sedano con le foglie - un porro - una carota - una cipolla pelata - 2 spicchi d'aglio pelati - alcuni grani di pepe bianco - sale grosso.

Per il brodo vegetale:

1 l d'acqua - 3 cucchiai d'olio extravergine di oliva - 1 porro - 1 scalogno - 1 carota - 1 gambo di sedano con le foglie - 1 pomodoro - alcuni grani di pepe nero - sale grosso.

Per la gelatina:

1/2 dl di DAB - 2 cucchiaini di polvere di agar-agar.

Per la salsa:

1/2 scalogno - 100 g di foglie fresche di spinacio - 2 dl di brodo vegetale.

Inoltre:

25 g di uva passa - 25 g di pinoli - 1 dl d'olio extravergine di oliva ligure - sale e pepe.



Questa ricetta è stata ideata in esclusiva dallo chef Igles Corelli per Radeberger Gruppe Italia SpA

Pulite, sfilettate e spinate il merluzzo, conservando la testa e la lisca per preparare il fumetto. Preparate subito il fumetto e il brodo vegetale, immergendo i rispettivi ingredienti, puliti e tagliati a pezzi grossolani, nell'acqua fredda. Lasciate sobbollire a lungo, schiumando di tanto in tanto, fino a quando il liquido si sarà ridotto almeno della metà. Filtrate e conservate i brodi in caldo.

Preparate la gelatina, diluendo l'agar-agar nella birra. Scaldare il composto a 80°C, mescolando mentre si addensa e distribuite il composto in 4 stampi da crème caramel, precedentemente unti con un velo d'olio. Metteteli in frigorifero e lasciate rapprendere la gelatina.

Tritate lo scalogno e rosolatelo in un padellino con un cucchiaino d'olio. Tostate il riso in casseruola con un paio di cucchiai d'olio e sfumatelo con la DAB, precedentemente scaldata. Lasciate evaporare la birra, unite metà dello scalogno. Portate il risotto a cottura, aggiungendo il fumetto di pesce poco per volta e mescolando frequentemente.

Intanto preparate la salsa, rosolando gli spinaci con lo scalogno rimasto. Aggiungete subito 1 dl di brodo vegetale, fate sobbollire per 5 minuti e frullate, passate la salsa al colino fine e fatela ridurre sul fuoco, fino ad ottenere una consistenza fluida. Correggete di sale se necessario e conservate la salsa in caldo.

Ammollate l'uva passa in un bicchiere di birra e scolatela dopo una decina di minuti. Tostate i pinoli in una padellina anti-aderente.

Grigliate i filetti interi di merluzzo a calore diretto, solo sul lato della pelle. Spellateli e tagliateli a tocchetti. Mescolateli al riso, poco prima di levarlo dal fuoco. Correggete di sale e pepe, insaporite con una grattata di noce moscata, la scorza di limone e l'erba cipollina tritata. Distribuite il risotto negli stampini da crème caramel.

Versate la salsa a specchio sul fondo dei piatti, sformate il risotto al centro, completate con l'uva passa e i pinoli e servite subito, accompagnando il piatto con una DAB.

