

# **Granita di caffè , cremoso di cioccolato con panna alla vaniglia e riso croccante**

## Per la granita di caffè

Preparare una moka da quattro caffè e aggiungere 2 cl di alcool a 90° e 6 cl di sciroppo di zucchero. Versare in un contenitore e ghiacciare nel congelatore.

## Per il budino al cioccolato

250 cl di latte  
250 cl di panna  
un foglio di colla di pesce  
3 tuorli d'uovo  
60 gr di zucchero  
220 gr di cioccolato fondente

Preparare una crema inglese facendo bollire il latte con la panna. Lasciare intiepidire quindi unire i tuorli sbattuti con lo zucchero e rimettere sul fuoco continuando a mescolare fino a raggiungere una temperatura di 70°. Tagliare il cioccolato in piccoli pezzi e unirli alla crema ancora calda affinché si sciolgano.

Alla fine unire anche la colla di pesce messa prima in ammollo in acqua fredda e mescolare bene.

## Per il riso croccante

40 gr di zucchero  
4 cl d'acqua  
40 gr di riso soffiato

In una padella far sciogliere lo zucchero con l'acqua, aggiungere il riso soffiato e attendere che assorba l'acqua zuccherata. Quindi stenderlo su di una placca e farlo raffreddare. Rimettere il riso nella stessa padella e farlo caramellare finché diventa bello dorato.

## Per la panna alla vaniglia

Montare 200 gr di panna con un bel cucchiaino di zucchero al velo e la polpa di un baccello di vaniglia.

Montare la composizione alternando gli ingredienti in ordine di preparazione.

## **Budino di pecorino, rapanelli caramellati e mandorle**

200 gr di pecorino  
40 gr di parmigiano  
4 uova  
80 gr di latte  
80 gr di panna liquida  
rapanelli  
vino rosso  
mandorle sgusciate, tagliate a scaglie e tostate

Amalgamare il pecorino con le uova, il latte e la panna e scaldare fino ad 80 gradi.

Mettere il composto nel frullatore e lavorarlo fino ad ottenere una crema omogenea

.Aggiustare di sale

Versare in stampini monodose e cuocere nel forno a bagnomaria per 55 minuti a 100° C

Affettare sottili i rapanelli, caramellarli con un cucchiaino di zucchero e due di vino rosso.

Sformare il budino al centro del piatto e cospargerlo con rapanelli e salsa, quindi aggiungere un po' di scagliette di mandorle e decorare con qualche germoglio di pisello.

Servire ben caldo.

# Millefoglie di baccalà mantecato e gambero rosso

8 gamberi rossi

## per il baccalà

200 gr di baccalà bagnato (stoccafisso)

100 gr di olio extra vergine d'oliva

200 gr di purè di patate

500 gr di latte

uno spicchio d'aglio

sedano, carote, timo, cipolla

50 gr di prezzemolo tritato

sale e pepe

## per le cialde

40 gr di burro

40 gr di albume

50 gr di farina

## per la salsa di gamberi

la carcassa di gamberi

100 gr di carote

100 gr di cipolle

100 gr di sedano

un bicchierino di brandy

200 gr di passato di pomodoro

sale e pepe

Lasciare il baccalà a bagno in acqua corrente per tre giorni prima di realizzare la ricetta. Pulire il baccalà dalla pelle, dalle lisce e dalle spine. Farlo bollire in acqua salata per 20 minuti, lasciarlo intiepidire per altri 20 minuti nella sua acqua e quindi scolarlo. Sminuzzarlo e lavorarlo quindi con una frusta, meglio se elettrica, aggiungendo l'olio e il latte a filo, l'aglio tritato, il sale e il pepe. Quando tutto sarà ben montato, diventando di un colore molto chiaro e della consistenza di una purea, unire il prezzemolo tritato e il purè di patate.

Preparare le cialde amalgamando il burro ammorbidito e l'albume e la farina.

Su una placca da forno mettere piccole quantità di impasto e stenderle con il dorso di un cucchiaio per dare una forma rotonda. Infornarle per 5 minuti a 180°.

Cucinare i gamberi ripuliti in acqua salata per 30 secondi.

Per la salsa di gamberi, soffriggere le verdure con la carcassa sminuzzate, brasare molto forte, unire il brandy, il pomodoro, cucinare per 20 minuti, passare al colino e restringere sul fuoco.

Comporre il piatto alternando così gli strati: salsa alla base, baccalà mantecato, una cialda, gambero, e basilico fresco.

# Ovetto al tartufo bianco

## Per il tuorlo

200 gr tuorlo  
sale

Cucinare sottovuoto a 70 gradi per 40 minuti

## Per l'albume montato

250 gr albume  
latte  
panna  
sale  
Burro

Friggere l'albume con una noce di burro e sale.

Frullare bene assieme agli altri ingredienti . Filtrare per ottenere un liquido molto liscio.

Inserire in un sifone e caricare con 3 bombolette di gas.

Mantenere a 65 gradi.

Crostini di pane croccanti

Tartufo bianco

Il piatto si compone con tuorlo cremoso alla base, crostini di pane croccanti, spuma di albume e tartufo bianco sopra.