La ricetta degli chef dell’Apci: timballetto di calamari e polpo

ricetta-aceto-96b13042

Alfonso Crisci, chef proveniente dal territorio di Nola (Napoli), propone una ricetta targata Apci e realizzata per Acetaia Giuseppe Cremonini: il timballetto di calamari e polpo sbiancato con bavarese al pomodoro e cappello di broccoletti al salto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- g. 260 calamari
- g. 240 polpo
- n. 2 fogli gelatina animale
- g. 80 pomodorini in polpa
- g. 60 cime di broccoletti
- g. 40 olio extra vergine d’oliva
- g. 20 scalogno a rondelle
- g. 15 succo di limone
- g. 20 parmigiano a scagliette
- n. 2 cucchiai diAceto Balsamico di Modena Igp
- sale
- pepe
- n. 1 costa sedano
- n. 2 carote

PROCEDIMENTO

Lavare accuratamente il polpo e i calamari, a parte preparare una brunoise (con sedano carote e scalogno) cuocere il polipo e i calamari in due pentole separate, spegnere quando risulteranno teneri. Nel frattempo preparare la bavarese di pomodoro emulsionando i pomodori pelati, privati di semi con

olio, sale e pepe aggiungendo la gelatina di pesce precedentemente ammorbidita nell'acqua fredda e ben strizzata. Dopo aver mescolato bene la gelatina con sale pepe e pomodoro, colare il composto in uno stampo rettangolare di acciaio o silicone. Formare uno strato di almeno 3 cm e farlo raffreddare nel frigo. Dopo che si è raffreddato copparlo con un coppapasta dello stesso diametro (5cm) dei cilindri che andremo a foderare con il polpo e i calamari. Nei cilindri di acciaio mettere il primo strato di bavarese al pomodoro e aggiungere il polpo e i calamari già conditi precedentemente con olio, aceto balsamico, sale, pepe e le rondelle di scalogno. Terminare il cilindro con i broccoletti precedentemente appassiti in una padella con olio e aglio e metterli in frigo per 30 minuti. Dopo aver sformato il contenuto dei cilindri, servire in un piatto grande rettangolare senza bordi e aggiungere sopra la paglietta di parmigiano e qualche goccia diAceto Balsamico di Modena Igp.

logo-apci ***Che cos'è l'APCI***

Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.

Aceto Balsamico di Modena protagonista in cucina