La ricetta di Gregori Nalon

ricetta-gregori-nalon-rotolino-di-melanzane-ricotta-e-menta-ef4ef63c

Rotolino di melanzane, ricotta e menta

INGREDIENTI (12 rotolini)
Per il rotolino: 3 melanzane tonde medie (g 500 circa), g 100 olio extravergine, g 100 farina 00 bio,g 20 menta fresca, g 500 ricotta fresca, g 4 sale fino marino, g 1 pepe bianco, g 200 mandorle pelate, g 100 parmigiano gratt.

Per l'emulsione di basilico fresco e timo: g 100 olio extravergine, g 20 basilico fresco, g 5 timo fresco, acqua se serve.

Per la salsa mediteranea: g 100 pomodori secchi sott'olio, g 10 capperi, g 30 olive nere.

Per il cremoso di agrumi: g 300 formaggio fresco Philadelphia, 1 lime, 1 arancio, 1 limone, 1 g di curcuma, sale, pepe.

Altro: g 20 glassa di balsamico, buccia di melanzane.

PROCEDIMENTO
Per il rotolino: mettere la ricotta su carta da forno a tocchetti e passare in forno a 200° per circa 10 minuti, raffreddare. Pelare irregolarmente le melanzane, tagliare a fettine le melanzane, spennellarle di olio, infarinarle leggermente e salare. Passarle in forno a 200° per circa 10 minuti. Condire la ricotta con il sale, il pepe, il parmigiano e la menta fresca. Su carta pellicola mettervi le fettine di melanzana, cospargere con la ricotta e d arrotolare. Mettere in abbattitore a raffreddare. Tostare le mandorle in forno triturate e prima di servire cospargere il rotolino.

Per l'emulsione: nel bicchiere emulsionare velocemente tutti gli ingredienti.

Per la salsa mediterranea: frullare tutti gli ingredienti in modo grossolano con l'olio di conservazione.

Per il cremoso di agrumi: con la microplane, ricavare la buccia di ogni quarto di agrume, spremere il lime. Unire tutti gli ingredienti e mescolare bene (il sale va sciolto nel succo di lime).

Per le melanzane a fili: tagliare sottilissimo le bucce di melanzana. Cospargere con pochissimo olio e passare in forno a 160° per qualche minuto.

PRESENTAZIONE

Adagiare il rotolino sul piatto di fianco all'emulsione di timo e basilico, guarnire con i fili di melanzana, la salsa mediterranea, il cremoso di agrumi e la glassa.

Chi è Gregori Nalon

Chef consulente di cucina e di importanti aziende alimentari e attrezzature, Gregori Nalon ha coniato per se stesso il termine di FOOD COACH, occupandosi non solo di formazione culinaria ma affrontando attraverso il lavoro in cucina tutto quanto attiene a questo mondo, compresa la gestione dei rapporti con il personale della brigata, con il datore di lavoro, con i manager, con i clienti, ecc. In tutta Italia e non solo dirige moltissimi corsi di specializzazione, è stato membro della Nazionale Italiana Cuochi rappresentando l'Italia nelle competizioni mondiali, è da poco stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere al merito professionale dalla Casa Reale Cernetic. Da molti anni è consulente della Cooperativa Italiana Catering.

www.gregorichef.it