

RICETTE FORUM CUCINA 2020

RICETTA DEMO ANTIPASTO "IL MARE E IL BOSCO D'AUTUNNO"

INGREDIENTI (per 2 persone)

Per il calamaro (base del fungo)

- 400 g calamaro sporco
- 100 g miso
- 30 g salsa soia (Saishikomi)
- 10 g olio extravergine
- 1 mazzo timo fresco (se possibile selvatico)

PROCEDIMENTO

Pulire il calamaro e metterlo a macerare per 24 ore nel dressing creato precedentemente con tutti gli altri ingredienti e il rametto intero di timo.

Quindi, tirare fuori dalla marinata, tamponare con della carta e cuocerlo a temperatura altissima per pochissimo tempo al "big green egg"

Frullare e creare un patè che verrà messo in uno stampo a forma di cilindro per formare la base del fungo.

INGREDIENTI (Per il cremoso di porcini)

- 1 kg di porcini gelo
- 2 carote
- 2 sedano
- 2 cipolle

INGREDIENTI (Per il niboshi dashi)

- 50 g Sardine affumicate
- 200 g Brodo di porcini
- 100 g acqua
- 20 g alga kombu

INGREDIENTI (Per il sottobosco)

- Foglie di rapa
- Chips di riso ai porcini
- Foglie di verza fritte
- Chips Patate alla paprica

A CURA DI

CHEF SIMONE CAPPILLI

Chef Consultant – formazione e corsi privati – organizzazione cene degustazione per esperienze eno-gastronomiche

<https://www.facebook.com/simone.cappilli.7>