

## Ricetta “Bassa marea ....” – Chef Marco Silvestro

Orecchiette, conchigliacci e alghe alla riscoperta di sapori dimenticati

Ingredienti per 4 persone

Per le orecchiette:

300 gr farina semola calibrata integrale all la 20% tipo kamut

125 gr acqua

Impastare farina ed acqua nel cutter o in planetaria con il gancio fino ad impasto liscio omogeneo e sodo (si possono aggiungere da 10 a 30 gr di acqua in base all’umidità e alla forza della farina);

far riposare l’impasto in un contenitore coperto da pellicola per 1 ora a 18 gradi, se si vuole utilizzare subito in sacchetto sottovuoto a 99 ATM .

Stendere dei filoncini del diametro di una “penna biro”, ricavare dei tocchetti e con l’aiuto di un coltello (coltello tipo per ostriche) formare le orecchiette, asciugare per 6/8 ore a 12 gradi .

Stoccare in sottovuoto a 45 atm e conservare in frigo a 4 gradi entro e non oltre i 4 gg.

Per i conchigliacci:

Vongole/telline /noci/ 300 gr per ingrediente

Aglione 1 spicchio

vermut bianco 100 ml

Olio extravergine leccino 40 ml

Peperoncino verde fresco 4 gr

Una volta fatto spurgare in acqua e sale i frutti di mare ed aver controllato l’integrità degli stessi, procedere come un classico sauté, ricavando i molluschi e recuperando l’acqua di governo filtrata all’etamina.

Per la spuma di patate dolci alla cenere:

200 gr di patate dolci pasta bianca

Sale grosso per la teglia (vedi cottura delle patate all’inglese)

Mela cotogna 1 da 200 gr circa

Trucioli di melo per affumicare

Sale 2/3 gr

Procedimento

Cuocere le patate e la mela sul sale per 50 min. a 170 gradi con l’affumicatore (ventola semi statica, tiraggio chiuso) far raffreddare e pulire le patate e le mele (recuperando le bucce che saranno utilizzate per la polvere) ricavandone solo la polpa. Frullate al blender e verare nel sifone (se il sifone è da It con due cariche panna, al momento del servizio il sifone sarà in caldo con una douilles riccia da 10)

Per le alghe

Alga lattuga, dulce rouge, fagiolini di mare in pari dosi 30 gr per tipologia

Olio semi di zucca 20 ml

Procedimento: dissalare le alghe in acqua fredda cambiandola di tanto in tanto fino ad arrivare ad un gusto equilibrato; strizzare le alghe, sminuzzarle con le mani e saltare in padella con olio di semi di zucca per 1 min.; raffreddare in abbattitore e stoccare in frigo a 2/3 gradi;

una volta dissalate, le alghe hanno una shelf-life di 2 gg, (al momento del servizio le alghe saltate dovranno essere ad una temperatura di 28/30 gradi

Per il crumble

40 gr di frisa di grano  
5 gr olio extravergine  
1 gr di curcuma

Procedimento

Frantumate la frisa, passatela in padella con l'olio e la curcuma fino a colorazione "nocciola"

Per la schiuma

Acqua di governo dei frutti di mare aperti come un sauté 50 ml  
Lecitina di soia 0,5 gr

Procedimento

Al momento del servizio, portare l'acqua di governo a temperatura di 18/20 gradi, versare la lecitina e con l'aiuto di un frullatore ad immersione (o un rigeneratore di ossigeno per acquari) creare la schiuma che sarà utilizzata come guarnizione finale del piatto.

Per la polvere di recupero

Procedimento

Mettere nel disidratatore le bucce di patate e mela cotogna A 60 gradi per 8 ore, frullare nel blender (al momento del servizio con l'aiuto di un piccolo strainer, come guarnizione, una volta impiattate andremo a spolverare le orecchiette)

Impiattiamo!

Mettere in caldo a bagno Maria il sifone, tirare fuori dal frigo le alghe, portare ad ebollizione l'acqua salata all'8 %; cuocere la pasta per 6 min., nel frattempo, in un saltiere, scaldare l'acqua di governo dei frutti di mare (150ml circa) con un filo di olio (senza farla bollire ) versare la pasta scolata, saltare fino ad assorbimento, aggiungere i frutti di mare ed impiattare.

Sul fondo del piatto (si consiglia una fondina) mettere la spuma di patate e mela, le orecchiette e le alghe in più punti del piatto, finire con il crumble la polvere e la schiuma in tre/quattro punti del piatto.

Il piatto è un omaggio agli esploratori dell'“età moderna” che dalle Americhe portarono nuovi prodotti e nove idee, tutto il resto è storia...

