

Ricetta Lingotto di melanzana arrosto, alici e vin cotto – Chef Franco Tornese

Ingredienti

per 4 persone

Per il lingotto:

4 melanzane viola; sale grosso q.b.;

Preparazione

Le melanzane viola

Sbucciarle, tagliarle dando la forma simile ad un lingotto, disporle su una teglia bucata, salarle, coprirle con un peso per privarle della loro acqua di vegetazione per circa cinque ore. Successivamente asciugarle e creare nel mezzo un foro da poter contenere le alici, che avremo precedentemente eviscerato e abbattuto, lasciandole in una marinatura di olio alla menta.

Prendere due melanzane, inserirle nell'OC.OO utilizzando il programma Huevo negro, dopo 14 ore otterremo due composti di cui uno liquido e uno solido. Prendiamo il composto liquido e portiamolo in cottura con aceto di mele e sale fino ad ottenere la sua riduzione. Disponiamo i lingotti di melanzana su una teglia con carta da forno, glassarli con la riduzione e cuocerli al forno statico a 175 gradi per circa 5 minuti.

A questo punto inseriamo le alici nel foro delle melanzane, precedentemente marinate, glassarle di nuovo e cuocerle per altri 3/4 minuti. Con l'aiuto di una siringa, iniettare dell'olio alla menta all'interno del lingotto di melanzana, portandolo in cottura nel forno cinque minuti a 170°.

Per il bianco di melanzana:

1 melanzana

Privare le melanzane nere della loro estremità, disporle su una teglia e cuocerle al forno statico a 180° per circa 55 minuti, prelevare la polpa e metterla in una ciotola aggiungendo olio evo, menta, aglio e sale e la un cucchiaino di salsa tahina; mescoliamo il composto fino a renderlo cremoso e tenere da parte per la finitura del piatto.

Melanzana Huevo Negro

2 melanzane; 100gr formaggio magliese stagionato; olio qb; sale qb; menta qb;

Passiamo il composto di melanzane ottenuto dall'OCOO in una ciotola, aggiungendo olio evo e caciotta magliese stagionata e grattugiata; con l'aiuto dell'immersione otteniamo una crema che utilizzeremo per la finitura.

Vin cotto

Eliminate i raspi e le bucce dall'uva, dovete ricavare solo il succo, mettete il succo in una grossa pentola e se preferite aggiungete della cannella e dei fiori di garofano.

Fate cuocere a fuoco basso circa 10 ore ricavando così un litro di vin cotto.

L'olio alla menta

Mettere sottovuoto 30 grammi di menta sfogliata e 90 grammi d'olio e far bollire per circa 30 minuti a 53 gradi. Aprire il sottovuoto e versare solo l'olio.

Finitura del piatto

Sul fondo di un piatto da portata mettete il vin cotto e tirarlo con l'aiuto di un pennello, adagiare il lingotto di melanzana e decorare con degli spuntoni di bianco di melanzana e Huevo negro.

