

ALICE, RICOTTA FORTE, SCAPECE E SPUMA AL FINOCCHIETTO

Per le Alici:

Alici fresche del mediterraneo

Ricotta forte q.b.

Fiocchi di cereali (tipo corn Flakes)

2 Uova medie

Farina q.b.

Olio di semi per frittura q.b.

Per il gel alla scapece gallipolina:

Acqua 500 gr

Aceto di vino bianco 375 gr

Aceto di lampone 50 gr

Sale fino 26,5 gr

Zucchero semolato 33,5 gr

Pepe nero 2 bacche

Alloro 2 foglie

Zafferano in polvere 1 bustina

Agar Agar 8-9 gr per litro di liquido

Per la spuma di Finocchio:

Sedano 4 coste

Finocchi 6 pz

Cipolle bianche 2 pz

Aglione 3 spicchi senz'anima

Zenzero 30 gr

Lemongrass 1 stelo

Aceto di mele 70 ml

Latte intero 2 lt

Panna fresca 1 lt

Anice stellato 3 bacche

Brodo vegetale 1 lt

Sambuca 60 ml

Per la cupeta speziata:

Mandorle sgusciate tostate 500 gr

Zucchero semolato 500 gr

Sale 30 gr

Succo di limone 10 gr o acido citrico in polvere 10 gr

Paprika q.b.

Curry q.b.

Cumino q.b.

Cardamomo q.b.

Pepe di sichuan q.b.

Per il limone coservato:

5 limoni bio

Sale grosso 30% del peso dei limoni

Acqua sterilizzata 70 ml

Per l'olio alla clorofilla di finocchietto:

olio evo 300 gr

finocchietto 90 gr

PROCEDIMENTO

Eviscerare le alici togliendo la testa, eliminare la lisca e aprirla a libro. Farcirle con un filo di ricotta forte e chiudere. Passarle nella farina, modellarle uniformemente e abatterle in negativo fino a completo indurimento e congelamento. Trascorso il tempo necessario, passarle nell'uovo sbattuto e poi nei fiocchi di cereali sbriciolati per formare uno stato di panatura omogeneo ma non troppo spesso. Rimettere in abbattitore fino al loro prossimo utilizzo.

Prepare il gel alla scapece gallipolina facendo un bouillon con tutti gli ingredienti, mettendoli in pentola e facendo bollire il tutto per una 20 di minuti. Alla fine sciogliere l'agar agar nel brodo ottenuto, continuando a cuocere per almeno un minuto (l' agar agar si attiva a di 90 °C per un minuto). Filtrare e versare il brodo ottenuto in un bastardella e far raffreddare in abbattitore.

Tagliare il sedano, la cipolla e il finocchio a mirepoix (facendo attenzione a lasciare anche la barba del finocchio che è molto importante ai fini del gusto finale); Pulire gli spicchi d'aglio e privarli dell'anima. Mettere tutto in una casseruola di acciaio grande e far stufare a secco senza mai far caramellizzare o imbrunire, girando di tanto in tanto. Aggiungere dopo 5 minuti lo stelo di lemongrass, l'anice stellato, lo zenzero pelato e tagliato. Far cuocere per altri 15 minuti a fuoco basso, sfumare con l'aceto di mele e aggiungere poi il brodo vegetale, il latte e la panna. Portare a leggero sbobollore per 30 minuti e alla fine aggiungere la sambuca facendo solo evaporare la parte alcolica. Filtrare bene con un colino cinese a maglia finissima o eventualmente una foglia di etamina. Far raffreddare il liquido ottenuto in abbattitore in positivo e versare in un sifone da cucina da caricare con una carica di azoto. Agitare bene e riporre in frigo per almeno due ore.

Procedere ora alla realizzazione della cupeta speziata. Mettere in un pentolino (possibilmente di rame) le mandorle sgusciate e tostate, lo zucchero, il succo di limone e tutte le spezie. Portare su fuoco dolce e mescolare sino a quando lo zucchero si comincia a sciogliere e si crea un composto omogeneo e appiccicoso. (Non bisogna fare uno sciroppo ma ottenere un effetto "sabbato"). Trasferire il composto in una planetaria e montare il tutto con la foglia fino a quando non si otterrà un crumble croccante.

Per il limone conservato il procedimento è molto più lungo e va fatto almeno un mese prima. Prendere i limoni, lavarli con cura solo con acqua sterilizzata, inciderli con un taglio a croce, farcirli con il sale grosso e inserirli in una busta per sottovuoto con l'aggiunta dell'acqua sterilizzata.

Chiudere il tutto sottovuoto al massimo e lasciare fermentare almeno per 4 settimane al riparo dalla luce diretta del sole. Trascorso tale tempo necessario, ricavare dai limoni la polpa interna e frullarla fino ad ottenere una purea. Passare al setaccio per renderla liscia.

Unire finocchietto e olio in un blender da cucina e frullare. Versare il composto ottenuto su un foglio di etamina e lasciar scolare fino ad ottenere u olio verde e liscio.

Procedere quindi ora alla composizione del piatto. Friggere l'alice in olio di semi alla temperatura di 165/170 °C e asciugare bene. Nel piatto creare una base con tre spuntoni di limone conservato, adagiandoci sopra l'alice fritta. Guarnire la stessa con spuntoni di gel alla scapece gallipolina, sifonare la zuppetta di finocchio a fianco, aggiungere un cucchiaino al lato di cupeta speziata e alla fine 3 gocce di olio al finocchietto sulla spuma.

