

ZAFFERANO

MAGAZINE



> GASTROSOFIA - Si fa presto a dire aragosta... > GASTROSOPHY - It's easy to say spiny lobster... > SPERIMENTAZIONI - I crostacei sono eclettici > EXPERIMENTATIONS - Shellfish are eclectic



Risotto alla milanese farcito con grancevola e germogli di luppolo, gamberi ed asparagi al finocchietto

Ingredienti:

250g riso Carnaroli; 1,5g zafferano in pistilli; 1 l,250 brodo di granchio all'anice; 1 scalogno tritato; 250g polpa di grancevola; 100 g di bruscandoli bolliti; timo q.b.; olio e/v q.b.; finocchietto q.b.; 8 gamberi puliti e parati; 16 asparagi verdi
Fare una farcia con grancevola, bollita e pulita dalle cartilagini, bruscandoli saltati con olio, sale e pepe. Conservare in frigorifero. Nel frattempo confezionare un risotto allo zafferano cucinato con brodo di granchio e non mantecare con alcun tipo di grasso. Stendere questo composto su tappetino in silicone, farcire con il composto di granchio ed arrotolare come per un roll di sushi. Far abbattere per 1 ora circa. Sbianchire in vaporiera a 80°C gli asparagi insieme ai gamberi marinati con semi di finocchio, finocchietto e scalogno per 4 minuti. Tagliare quindi due rondelle di riso, inumidire con olio e passare in forno a calore moderato alcuni minuti. Montare il piatto a proprio gradimento.



Milanese risotto filled with spider crab and hop sprouts, served with prawns and asparagus with wild fennel

Ingredients:

250 g Carnaroli rice; 1.5 g saffron pistils; 1.25 litres crab stock with aniseed; 1 finely chopped shallot; 250 g spider crab meat; 100 g boiled wild hop sprouts; thyme to taste; extra virgin olive oil as needed; wild fennel to taste; 8 shelled and cleaned prawn tails; 16 green asparagus spears
Make a filling with the boiled crab meat (with all cartilage removed carefully) and the wild hop sprouts, tossed in a pan with oil, salt and pepper. Keep in the refrigerator. Prepare a saffron risotto made with the crab stock, without adding any butter or oil once cooked. Spread the risotto on a silicone mat, spread the crab filling on the rice and roll as you would to make a sushi roll. Blast-chill for approximately 1 hour. Blanch the asparagus spears, together with the prawns marinated with fennel seeds, wild fennel and shallot, in the steamer at 80°C for 4 minutes. Cut two discs of rice and crab roll, drizzle with oil and warm in the oven for a few minutes at a moderate heat. Assemble the dish as preferred.



Di Marcantonio Sagramoso, Chef Ristorante Le Cedrare

Ristorante Le Cedrare
Stradone Roma, 8
Illasi (Verona) Tel.
045.6520719
www.lecedrare.it