

Crema fredda di cerfoglio

Marcantonio Sagramoso

2-3 minuti

Pomodoro giallo, ortaggi, astice, baccalà mantecato e pesce spada affumicato

Un'ottima portata per l'estate e, se servita calda, piacevole anche per le serate autunnali. Un piatto nel quale l'aroma del cerfoglio appena colto sposa armoniosamente quello degli ortaggi e del pesce. La preparazione della crema è altresì poco complessa, anche se si deve fare attenzione a non bruciare la clorofilla del cerfoglio che comprometterebbe la cromaticità della pietanza.

Ingredienti per 4 persone:

Per la crema: *100 g scalogno tritato; 200 g patata pelata e tagliata a cubetti; olio di mais; 300 g foglie di cerfoglio lavate ed asciugate; sale e pepe q.b.* In un tegame rosolare con dell'olio gli scalogni, aggiungere le patate e rosolare leggermente, aggiungere acqua fredda e portare a bollore. Abbassare il fuoco e portare a cottura. Frullare a caldo immettendo cerfoglio man mano dal buco del frullatore. Passare al colino ed abbattere in un contenitore largo e basso.

Per il pomodoro giallo: Fare una salsa di pomodoro

giallo, frullare ed emulsionare con olio e basilico. Passare al colino.

Per il baccalà mantecato: Seguire la ricetta classica veneziana facendo sobbollire pezzi di stoccafisso bagnato



in poca acqua ed aromi, raffreddare, strizzare e montare a mano in mortaio o, utilizzando le nuove tecnologie, in planetaria con olio fino a consistenza voluta.

Per l'astice: Bollire l'astice 6 minuti ed abbattere in acqua e ghiaccio. Estrarne la polpa e utilizzarne un medaglione.

Per il pesce spada: Fare dei rolls con formaggio aspro e rucola e tagliarne un tronchetto.

Per gli ortaggi: Un pomodorino confit ed una rollatina di melanzana ripieno di burrata.

Dopo aver assemblato tutti gli ingredienti, montare il piatto a piacere.