

“La Cucina Ligure 2.0”

Emporio Imperia – 17 novembre 2016

Lo chef **Roberto Revel** presenta:

Gamberi, panissa,
sugo di coniglio

* * *

Risotto melanzane, calamaretti,
paté di olive e pecorino

* * *

Polpo, crema di fagioli di Pigna
e spuma di Rossese di Dolceacqua

* * *

Bacio di Alassio
con cuore al lampone

Gamberi, panissa, sugo di coniglio

Ingredienti per 4 persone

Per la panissa:

125 g Farina di ceci

375 g Acqua

5 g Sale

Olio di Oliva Tradizionale Carli

Per i gamberi:

n. 4 Gamberi di Oneglia

Olio Extra Vergine di Oliva Carli

Per il sugo di coniglio:

Coniglio

Timo

Porto (rosso o bianco)

200 cc Vermentino DOCG Fratelli Carli

Olive Taggiasche Fratelli Carli

Scalogno

Amido di mais

Germogli di daikon o sakura

Per la panissa:

Mettere in una pentola antiaderente la farina di ceci e l'acqua. Aggiungere il sale e mescolare bene con una frusta in modo da eliminare eventuali grumi. Cuocere a fuoco basso fino ad ottenere la consistenza di una polenta morbida. Versare in stampi oleati e lasciare raffreddare. Tagliare a cubetti di 2cm x 2cm e friggere in abbondante Olio di Oliva a 180°C.

Per i gamberi:

Pulire i gamberi eliminando testa coda e corazza. Rimuoverne l'intestino, dividerli a metà per il senso della lunghezza e metterli a marinare 20 minuti in olio evo.

Per il sugo:

Mettere lo scalogno e il timo in un padellino ben unto con Olio Extra Vergine di Oliva.

Aggiungere dei pezzi di coniglio e rosolarli diversi minuti fino a farli ben caramellare. Sfumare con un bicchierino di porto rosso al quale aggiungeremo un po' di porto bianco e circa 200 cc di Vermentino doc. Dopo circa 20 minuti di cottura filtrare il sugo. Sciogliere l'amido di mais in acqua fredda e aggiungerlo al sugo, portare a ebollizione e controllare la densità, eventualmente aggiungere altro amido.

Disporre sul piatto il sugo di coniglio, la panissa ancora calda e il gambero: guarnire con germogli di Sakura.

Risotto melanzane, calamaretti, paté di olive e pecorino

Ingredienti per 4 persone

Per il brodo:

3 l

Acqua

40 g Salsa di soia

Sale

Aglione

Per la melanzana:

1

Melanzana

100 g Farina 00

Sale grosso

Olio di Oliva Tradizionale Carli

Per la crema di paté di olive:

200 g Paté di olive nere Fratelli Carli

500 g Panna fresca

n. 2 Filetti di Acciuga Fratelli Carli

Latte

100 g Pecorino

500 g Calamaretti

500 g Riso Carnaroli

50 g Burro

70 g Vermentino DOCG Fratelli Carli

30 g Salsa di soia

Olio Extra Vergine di Oliva Carli

Preparare il **brodo** unendo tutti gli ingredienti. Portare a bollore.

Preparare la **crema** unendo tutti gli ingredienti riscaldando a 80°C e frullando.

Tagliare le **melanzane** a cubetti di 5mm di lato circa. Mettere in un colino con una manciata di sale grosso. Poco prima che sia cotto il riso passare nella farina e friggere a 180°C fino a doratura.

Per il **risotto**, pulire i calamaretti: a seconda della grossezza tagliarli e saltarli in padella 30 secondi con un filo di Olio Extra Vergine di Oliva.

Mettere una noce di burro in una pentola. Appena sciolta inserire il riso e tostare circa 3 minuti.

Sfumare con 70 gr di vermentino e 30 di salsa di soia mischiati e portare a cottura col brodo.

Mantecare con la crema di paté di olive e pecorino. Eventualmente aggiungere la salsa di soia per regolarne la sapidità. Completare con i calamari e le melanzane.

Polpo, crema di fagioli di Pigna e spuma di Rossese di Dolceacqua

Ingredienti per 4 persone

Per il polpo:

n. 1 Polpo

Alloro

Olio Extra Vergine di Oliva Carli

Aglione

Per la spuma di Rossese:

Rossese di Dolceacqua DOC Fratelli

Carli

Lecitina di soia

Foglie di basilico

Per la crema di fagioli:

500 g Fagioli di Pigna

50 g Pancetta affumicata
n. 1 Carota
n. 1 Cipolla
n. 1 Costa di sedano
Olio Extra Vergine di Oliva Carli
Vermentino DOCG Fratelli Carli
Salsa di soia
Paprica dolce
Pepe Bianco

Mettere a bagno i **fagioli** la notte prima.

Preparare un trito di carota, cipolla e sedano, quindi soffriggere lentamente aggiungendo la pancetta; sfumare abbondantemente con il Vermentino. Cuocere almeno 15-20 minuti. Frullare il tutto fino ad ottenere una crema molto fine.

Regolare di sale con la salsa di soia, aggiungere pepe e paprica a piacere.

Cuocere il **polpo** in pentola a pressione, irrorandolo abbondantemente di Olio Extra Vergine di Oliva. Aggiungere 2 foglie di alloro e uno spicchio di aglio di Vessalico. Cuocere 15 minuti dal momento del fischio. Una volta cotto passare un attimo su una griglia di ghisa ben calda.

Sciogliere circa 10 gr di lecitina di soia in un litro di **Rossese** aiutandosi con un frullatore ad immersione. Sbattere per diversi minuti il composto con una frusta elettrica e recuperarne la schiuma.

Disporre la salsa sul piatto. Aggiungere il polpo, la spuma e qualche foglia di basilico a guarnire.

Bacio di Alassio con cuore al lampone

Ingredienti per 4 persone

Per il bacio:

400 g Nocciole
250 g Zucchero
200 g Albume d'uovo
25 g Cacao
25 g Miele

Per il ripieno al lampone:

220 g Lamponi
40 g Destrosio
100 g Zucchero
12 g Colla di pesce
50 g Acqua

Per i baci:

Frullare le nocciole con lo zucchero e il cacao, aggiungere l'albume e il miele facendo attenzione a non montarlo. Con un sac à poche formare i baci e lasciarli riposare una notte in un luogo asciutto.

Cuocere in forno a 160°C per 10 minuti circa.

Per il cuore:

Frullare tutti gli ingredienti e dividere il composto in stampini semisferici più piccoli dei baci: quindi congelare.

Una volta che i baci saranno freddi, svuotarli leggermente e riempirli col cuore di lampone,.

Chiudere i 2 gusci