



LE PERFEZIONI DI UN FIORE DI ZUCCA



La delicatezza, l'estetismo, la soavità al palato di un fiore di zucca, in tutta la sua bellezza, in piedi, nel piatto, davanti agli occhi del commensale che non può che ammirarlo, poggiato su una texture calda e avvolgente, con all'interno un gioco di sorprese inattese. Un piatto in pieno "sicilian style" con un delicato assaggio, un entrèe d'autore di ricciola del mediterraneo, marinata con arancia di Ribera, e unita ad una mandorla salata impreziosita dalla tonalità affumicata del tè nero Lapsang Souchong, un capolavoro della tradizione cinese, ottenuto con legno di cedro. E ancora un capperi di Pantelleria dissalato quel tanto che basta e poi reso croccante da una "decisa" cottura in forno. Senza dimenticare la forza e il profumo del miglior finocchietto selvatico. All'appello non manca nulla: lo chef impiega cuore, mente e mani per regalare e regalarsi un amuse-bouche che lasci il segno agli occhi dei commensali. Lo sguardo come sempre, con il suo imprinting, disegna il cammino per l'estasi dell'assaggio. Il fiore viene poggiato in piedi, tenuto per i petali, dopo essere stato riempito, su una pentola di bambù. Pochissimi minuti di gettito di vapore, che accarezzano il fiore senza depauperare la bellezza dei petali. Ecco lo studio delle materie prime, ecco la

La presente ricetta è stata gentilmente concessa dallo Chef Alfredo Iannaccone.

<http://www.cucinavagabonda.com/>



ricerca dell'estetismo puro, che influenza i metodi di cottura. Mai invasivi, nel principio della cucina zen che chiede, vuole il rispetto delle materie prime, supportato dalla consapevolezza di avere ben chiaro in mente il disegno del piatto che si vuole realizzare. Sul fondo una crema straordinaria, che parte dal concetto del "grande freddo", che conserva, tutela, rafforza il sapore. Il basilico migliore viene frullato in ambiente -30, e poi momento per momento nasce un pesto con un tocco di burrata straordinario, che abbraccia il fiore con i "suoi ospiti" regalando una suggestione unica al palato, tutta vivere.

INGREDIENTI per 4 persone

Difficoltà: alta Costo: medio

10 fiori di zucca freschissimi
un filetto di ricciola da 1 kg
olio extravergine dei Monti Iblei (per la ricciola e per il pesto)
pepe bianco
finocchietto selvatico
finocchietto fresco
capperi di Pantelleria
2 arance di Sicilia agrigentine
una decina di mandorle salate
1 cucchiaino di foglie di tè nero Formosa Lapsang Souchong
30 foglie di basilico fresco
1 litro di acqua
ghiaccio
30 gr. di pinoli
30 gr. di pecorino nero agrigentino
1 limone bio
1 burrata fresca da circa 300 gr.
qualche pomodoro datterino di Vittoria Igp
basilico fresco per la decorazione

PREPARAZIONE

Senza toccare i petali del fiore di zucca, che sono l'elemento predominante della nostra ricetta, cercare di lavarlo delicatamente, irrorandolo con gocce d'acqua e mettendolo ad asciugare su un telo di lino.

Non prima di averlo tagliato in basso, come a formare una base di appoggio, tirando via il pistillo e il polline.

Mettere a marinare il filetto di ricciola del Mediterraneo con succo d'arancia di Sicilia, freschissimo, ottenuto al momento, pepe bianco, olio extravergine dei Monti Iblei. Non salare il pesce.

Da parte mettere ad aromatizzare le mandorle salate con il tè nero Lapsang Souchong polverizzato al mortaio.

Dissalare i capperi di Pantelleria e riporli in forno a 200 gradi.

La presente ricetta è stata gentilmente concessa dallo Chef Alfredo Iannaccone.

<http://www.cucinavagabonda.com/>



Dopo 2 ore di marinatura della ricciola e di aromatizzazione delle mandorle, cominciare a riempire il fiore dall'involucro creato in basso.

Unire la ricciola con le mandorle affumicate tagliate a pezzetti e con i capperi croccanti dopo 20 minuti di forno.

Aggiungere finocchietto selvatico fresco e riempire i fiori.

Riporre una pentola di acqua fredda sul fuoco.

Disporre il contenitore di un cutter in abbattitore e arrivare a -30.

Nel frattempo disporre le foglie di basilico fresco in acqua fredda con cubetti di ghiaccio.

Aprire la burrata e separare la stracciatella dalla pasta di mozzarella.

Tostare i pinoli in una padella calda per sprigionare gli olii essenziali.

Frullare nel mixer freddissimo i pinoli e l'olio evo. Unire poco per volta il basilico, i datterini, la stracciatella di burrata, le gocce di succo di limone di Sicilia e infine un tocco di pecorino nero agrigentino (stagionatura medio-alta).

Formare una texture molto poco densa e tenerla da parte.

Disporre una pentola di bambù sopra la pentola di acqua bollente. Abbassare la fiamma al minimo, disporre delle foglie grandi di basilico sulla pentola.

Molto delicatamente, con delle pinze, tenere ogni singolo fiore per i petali e poggiarlo in piedi sulla fonte di vapore. Pochissimi minuti. Il vapore irrorerà la parte bassa e centrale del fiore, preservando i petali, lasciando quindi intatto il loro colore.

Scaldare a bagnomaria la texture di basilico e burrata.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Disporre, sul fondo di un piatto bowl, piano all'esterno ma concavo all'interno, una cucchiata di texture di basilico, burrata e limone. Poggiare il fiore ancora caldo e ripieno in piedi al centro della crema e decorarlo nella parte superiore con delle foglie di basilico.

La presente ricetta è stata gentilmente concessa dallo Chef Alfredo Iannaccone.

<http://www.cucinavagabonda.com/>