Acquario & Co.

scritto da Redazione | 08/07/2016

Acquario & Co. è un secondo piatto Nichel sensitivity in cui alcuni ingredienti contengono pochissimo Nichel ed altri vanno consumati una volta a settimana perchè ne sono più ricchi.

Una ricetta è nata dalla collaborazione con la mia compagna Elisabetta, causa e motivo del mio interesse per le sostanze contenute negli alimenti in quanto intollerante al nichel, istamina e lattosio.

Il gioco è quello di creare un piatto che possa, sia a livello visivo che olfattivo e sensoriale, attrarre e soddisfare chi soffre di queste patologie come tutti gli altri consumatori. **Acquario & Co.** è definibile una portata **Nichel sensitivity**, ovvero raggruppa alcuni ingredienti a bassissimo contenuto di Nichel e altri che ne hanno una concentrazione più alta che possono essere consumati una volta alla settimana.

Matteo Muraro
www.foodchefintolerance.it

Ricetta

Categoria: secondi
Difficoltà: bassa
Costo: basso
Dosi: per 4 persone
Tempo di cottura: 30 minuti
Tempo totale di preparazione: 2 ore
Forno preriscaldato: no

Vino consigliato: un bianco dagli aromi floreali che possa ricordare l'acquaticità del piatto e contrastare il profumo del pesce come un Gewurtraminer oppure, per un abbinamento più audace, un Breg Anfora di Josko Gravner.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova di media grandezza;
- 150 grammi di spaghetti di riso;
- 500 ml di aceto di mele;
- 5 grammi nero di seppia;
- 4 fette di guanciale tagliato spesso;
- 1,5 grammi di agar agar;
- 150 ml di olio extravergine di oliva;
- 4 grammi di lecitina di soia;
- 10 ml di succo di limone;
- 250 ml di olio di riso;
- 150 grammi di Parmigiano reggiano 36 mesi.

Preparazione

Abbattere le uova in freezer a -25° per 72 ore circa. Immergere l'uovo con guscio nell'aceto di mele per 48 ore (utilizzare un bicchiere alto e largo). Trascorso il tempo necessario, immergerlo in acqua per circa 4 ore per poi sciacquarlo un'ulteriore volta sotto l'acqua corrente fino a renderlo trasparente.

Marinare il guanciale con il nero di seppia, olio EVO e una goccia di succo di limone per circa mezz'oretta.

Cuocere gli spaghetti di riso a bassa temperatura (65° per circa 30 minuti) cercando di formare una striscia di spaghetti sovrapposti l'un l'altro larghi circa 5 cm e 20 cm di lunghezza, a seconda del piatto di portata.

Portare a ebollizione 100 ml di olio con 100 di acqua, aggiungere agar e lecitina di soia. Lasciar raffreddare in frigo per un'ora.

Riempire una siringa e lasciar cadere il prodotto in olio di riso precedentemente raffreddato; cosi facendo si formerà all'istante il caviale di olio EVO. Scolarle dall'olio di riso e asciugarle con panno carta assorbente.

Preparare in un padellino antiaderente la cialda di parmigiano, mettendo sul fuoco solo ed esclusivamente il formaggio precedentemente grattugiato aiutandosi con una forma ovale, cuocere a fiamma viva per circa 1 minuto, lasciar raffreddare e togliere la cialda dalla padella.

Il tocco in più

Procedere a montare il piatto adagiando una fetta di guanciale marinato, collocare sopra per lo stesso verso gli spaghetti di riso, l'uovo trasparente in fondo al piatto, la cialda di Parmigiano sopra all'uovo ed una cucchiaio di caviale di olio a lato.