

LE RICETTE DEI SOGNATORI DEL GUSTO

DI ROY CACERES



ACCONDISCENDENZA

Ingredienti per 10 porzioni

500 gr filetto di spalla di capriolo
20 gr tartufo bianco
250 gr Olio Extravergine di Oliva
60 gr nocciole delle Langhe piemontesi
50 gr parmigiano reggiano 24 mesi
5 gr pasta di nocciole del Piemonte
Ribes rossi
Mirtilli
Portulaca
Menta
Olio Extravergine di Oliva aromatizzato alla menta
Shoyu
Senape di Dijon
Sale nero hawaiano
Pepe lungo

Attrezzatura per il servizio

10 piatti fondi con le rispettive cloche
10 bende di raso nero lunghe un metro
10 bicchierini
10 palette
10 forchette

Procedimento

Per la prima parte

- Versare un cucchiaino di Olio Extravergine di Oliva in un bicchiere piccolo, aggiungere i ribes, mirtilli e condire con un pizzico di sale e zucchero ed in fine grattugiare, con l'aiuto del macro-plane, mezza nocciola e poco tartufo bianco.

Per la seconda parte

- Battere finemente con un coltello polpa di spalla di capriolo. Lasciare ossigenare la carne per alcuni minuti cosicché acquisti colore e temperatura.
Adesso condire con shoyu, olio alla menta, sale, zucchero, pepe lungo ed in fine aggiungere l'Olio Extravergine di Oliva. Formare una piccola palla e sistemare in centro al piatto.
Finire aggiungendo la pasta di nocciole, la senape di Dijon, i chicchi di ribes e mirtilli, il pepe lungo, il tartufo a fette, guarnire con le erbe, il sale nero, il parmigiano grattugiato finemente con il macro-plane ed infine l'Olio Extravergine di Oliva.

Servizio e degustazione

Servire a tavola il piatto coperto con una cloche e sul bordo della fondina adagiarvi la benda, collocare il bicchiere in modo tale da avere una facile presa anche da bendati.

Spiegare al commensale che dovrà odorare e poi gustare il "condimento" dopo essersi bendati.

Nel frattempo che il cliente non vede togliere la cloche cosicché quando non sarà più bendato avrà l'impatto visivo finale e potrà finire la degustazione.

Sognatori del gusto