

LE RICETTE DEI SOGNATORI DEL GUSTO

DI ALBERTO FACCANI



SANGRIA DI ASTICE

Dosi per 4 persone

1 astice
1 mela verdi
1 mela golden
1/2 melone giallo
1 arancia
1 lime
500 gr vino rosso
cerfoglio
basilico
finocchietto
chiodi garofano, cannella e anice stellato
4 gr agaragar
MICROPLANE
sale zucchero pepe olio

Procedimento

Cuocere l'astice a vapore per 10 minuti a 85 gradi. Lasciar raffreddare, poi pulire l'astice. Fare una purea di mela cuocendola sottovuoto con un po di zafferano e poi frullarla. Condire le mele con succo di limone, olio sale e pepe. Tagliare il melone a cubetti di circa 2 cm. Spellare a vivo l'arancia. Ridurre il vino rosso con le spezie, sale e zucchero. Con una parte fare una gelatina con l'agar agar e poi tagliare a cubetto. Rapporto agar agar/liquido 1 grammo ogni 800 gr. Condire l'astice tagliato a medaglioni con olio sale e pepe.

Finitura

Disporre nel piatto l'astice, la frutta, i cubi di gelatina, zest di arancia, lime e le erbe aromatiche; decorare con la crema di mele, condire con olio e gocce di vino ridotto.
