

Polpo burger

Ingredienti:

- 2 panini da hamburger
- 1 pomodoro rosso maturo
- 1 polpo medio
- 1 sedano
- foglie di alloro
- pepe nero in grani
- 1 limone
- 1 cipolla rossa
- 1 carota
- 1 mazzetto di rucola selvatica
- 125 g di stracciatella di burrata
- olio
- sale e pepe
- olio di semi per friggere qb
- 50 g di farina
- 50 g di amido di mais
- acqua gassata ghiacciata
- panko qb

Procedimento

Lessate il polpo in acqua salata bollente con le verdure: mezza cipolla, sedano, carote, alloro e pepe in grani. Scolatelo e fatelo raffreddare.

Preparate la pastella per friggere: mescolate le farine e poco alla volta aggiungete l'acqua ghiacciata. La pastella deve essere coprente.

Passate i tentacoli nella pastella, poi nel panko e friggerete in olio ben caldo. Scolate e tamponate su carta assorbente.

Tostate il pane in padella e ora farcite con fette di pomodoro, stracciatella, rucola e polpo.

Gnocchi di zucchine

Ingredienti:

- 500 g di zucchine
- 250 g di farina
- 2 uova
- 100 g di Parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Per il condimento

- 2 zucchine + qualche fiore
- 3 cucchiaini di farina
- olio per friggere q.b.
- 1 vaschetta di pomodorini rossi
- zucchero a velo q.b.
- 1 spicchio di aglio
- timo fresco

Procedimento

Tagliate i pomodorini a metà, cospargeteli di zucchero a velo e timo e metteteli ad arrostiti nell'airfryer con aglio e olio per circa 25 min.

Nel frattempo, tagliate a rondelle sottili le zucchine, infarinatene e friggetele. Scolatele e mettetele su carta assorbente.

Preparate gli gnocchi: lessate le zucchine. Da tiepide, frullatele e aggiungere uova e farina in una ciotola da ultimo il Parmigiano.

Mettete il composto in un sac à poche, quindi fate cadere direttamente gli gnocchi in acqua bollente salata per farli cuocere. Una volta a galla scolateli e saltateli in padella con olio aglio, fiori di zucca, pomodorini confit e zucchine fritte.

Limoni al gelo di limoncello

Ingredienti:

- 4 limoni non trattati (magari con foglia)
- 200 ml di latte condensato
- 350 ml di panna fresca
- 45 ml di limoncello

Procedimento

Lavate i limoni e grattugiate solo la parte gialla della buccia di un limone.

Tagliate la parte superiore degli altri limoni a circa $\frac{3}{4}$ e rifilate la base per dare stabilità.

Spremeteli con uno spremiagrumi cercando di non rompere la forma, scavate bene con un cucchiaino la parte bianca rimanente all'interno. Ora metteteli a congelare.

Amalgamate il succo dei limoni ed il limoncello al latte condensato; infine aggiungete la buccia di limone grattugiata.

Montate a neve ben ferma la panna ed incorporatela al composto appena realizzato poco alla volta senza farla smontare.

Farcite con il composto i limoni estratti dal freezer e rimetteteli a congelare per almeno 4 ore.

Estraete i limoni farciti dal freezer almeno 10 minuti prima di servire.

Spaghetti ai gamberi rossi

Ingredienti:

- 250 g di spaghetti
- 500g di gamberi rossi
- 1 carota
- ½ cipolla bianca
- ½ costa di sedano
- 30 ml di vodka
- olio EVO q.b.
- qualche rametto di prezzemolo
- concentrato di pomodoro q.b.
- aglio uno spicchio
- 10 cubetti di ghiaccio

Procedimento

Per prima cosa pulite i gamberi rimuovendo testa, carapace e intestino. Dalle teste, inoltre, eliminate gli occhi, altrimenti il risultato finale sarà amaro.

Fate un soffritto con sedano, carote e cipolla a pezzetti. Una volta rosolato il tutto, aggiungete i carapaci dei gamberi, sfumate con la vodka e profumate con buccia di limone. Una volta che l'alcool sarà sfumato, aggiungete immediatamente del ghiaccio a cubetti per generare uno shock termico immediato. Quando il ghiaccio si sarà sciolto, aggiungete un po' di concentrato di pomodoro. Portare a bollore il tutto e fate cuocere per 15 minuti circa a fuoco medio.

Togliete il prezzemolo e inserite il tutto all'interno di un frullatore a bicchiere e frullate il tutto alla massima potenza per circa 2 minuti. Setacciate il tutto aiutandovi con un colino a maglia fina per eliminare eventuali impurità.

Nel frattempo, pulite i gamberi dal budello, tagliateli a tocchetti e conditeli con olio sale pepe e buccia di limone.

Spaghetti ai gamberi rossi

Cuocete la pasta per circa $\frac{3}{4}$ del tempo di cottura.

Finite di cuocere in padella con la bisque. Arrotolate gli spaghetti con un mestolo e una forchetta per creare dei vortici, servite con i gamberi crudi.