**"L’estate" – Cotture a bassa temperatura, arie e sferificazione**

**17 giugno ore 17**

**Gazpacho di pomodoro e peperone con aria di basilico**

**Ingredienti per 4 persone**

* 500 g pomodori
* 3 peperoni, di cui 2 gialli e 1 rosso (circa 270 g cotti e pelati)
* 50 g pane morbido
* foglie di basilico
* olio extra vergine di oliva
* peperoncino, sale e pepe

**Ingredienti per aria di basilico**

* 100 ml acqua,
* 2 g lecitina di soia pura (senza additivi ed aromi),
* 10 foglie di basilico genovese, molto profumato

**Preparazione del Gazpacho**

Pulite i peperoni, tagliateli a metà, eliminate il picciolo, i semi e i filamenti bianchi, quindi metteteli nel forno sotto il grill a 200°C fino a quando la buccia sarà leggermente scura. Chiudete i peperoni in un sacchetto di carta e quando saranno freddi, pelateli e metteteli da parte.

Mettete i pomodori, la mollica e i peperoni pelati in un frullatore per ottenere una crema; aggiustate di peperoncino, sale e pepe.

Preparate delle ciotoline con il Gazpacho di pomodori e completate con cucchiaini di aria di basilico preparata nel modo seguente.

**Preparazione dell’aria di basilico**

Unire acqua e basilico e mettere sul fuoco fino al primo bollore. Toglierle dal fuoco e tritare col Minipimer, filtrare e dissolvere la lecitina nel liquido ottenuto. Lasciar raffreddare, poi versare in un recipiente basso e largo. Inglobare aria mediante l'uso del Minipimer formando una schiuma simile a quella di un bagnoschiuma. Raccogliere l’aria con un cucchiaio, evitando di inglobare il liquido sottostante.

**Insalata di calamari/polpo a bassa temperatura**

**Ingredienti per la cottura del polpo a bassa temperatura**

* 1 polpo (circa 1kg)
* 1 spicchio d'aglio
* 3 rametti di prezzemolo
* olio, sale e succo di limone

**Preparazione**

Pulire il polpo. Mettere il polpo e gli odori in busta sottovuoto.

Impostare il Roner a 65°C e posizionarlo in un recipiente (o una pentola) da almeno 5l riempito d'acqua.

Una volta raggiunta la temperatura, immergere completamente la busta e cuocere per 4 ore.

Passate le 4 ore, aprire la busta e tagliare il polpo a fettine. Condire con olio, sale e succo di limone.

**Ingredienti per la cottura dei calamari a bassa temperatura**

* 5 calamari (circa 500g)
* 1 spicchio d'aglio
* 3 rametti di prezzemolo
* olio, sale e succo di limone

**Preparazione**

Preparare un trito di aglio e prezzemolo.

Pulire i calamari. Inserire i calamari e gli odori tritati in busta sottovuoto.

Impostare il Roner a 65°C e posizionarlo in un recipiente (o una pentola) da almeno 5l riempito d'acqua.

Una volta raggiunta la temperatura, immergere completamente la busta e cuocere per un’ora.

Terminata la cottura, aprire la busta e tagliare i calamari a fettine. Condire con olio, sale e succo di limone.

**Crostata di frolla con lenticchie e marmellata di ciliegie**

**Ingredienti per la marmellata**

* 650 g ciliegie denocciolate
* 100 g zucchero
* 1 mela
* 1 bacca di anice stellato
* 3 bacche di cardamomo

**Ingredienti per la frolla**

* 200 g farina integrale
* 200 g burro
* 150 g zucchero
* 100 g farina di lenticchie
* 100 g farina di riso integrale
* 100 g mandorle, frullate per ottenere una farina
* 2 uova
* 1 bacca di vaniglia

**Preparazione**

Preparate la marmellata. Denocciolate le ciliegie e mettetele in un tegame con una mela sbucciata e tagliata a pezzetti, lo zucchero, l’anice stellato e il cardamomo. Portate ad ebollizione a fuoco lento e mescolate di tanto in tanto in modo che non si attacchi al fondo. Cuocete per circa 1 ora o comunque fino a raggiungimento della consistenza desiderata. Se preparate la marmellata con il Bimby, cuocete per 1 ora a 90°C a velocità 2 lasciando aperto il foro del tappo. Poi rimuovete il cardamomo e l’anice stellato e cuocete per altri 5 minuti a Varoma a velocità 3-4. Mettete in un vaso e lasciate raffreddare.

Per la frolla, impastate tutti gli ingredienti, quindi mettete la frolla in frigorifero a riposare per circa 30 minuti.

Tirate la frolla su un foglio di carta forno in modo da rivestire una tortiera da 30 cm di diametro, rivestite la base con la marmellata di ciliegie, formate dei cilindretti per creare il reticolo in superficie (dovrebbe rimanervi una parte di frolla che potrete usare per preparare dei biscotti), poi mettete a cuocere in forno statico preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti.

**Caviale di melone**

**Ingredienti**

* 1 melone retato rosso (1 kg circa)
* 12 g sodio alginato
* 10 g calcio cloruro
* 1 l di acqua

**Preparazione**

Pulire il melone e frullarlo, filtrare con una superbag (o un filtro in tessuto). Aggiungere l'alginato al succo di melone e dissolverlo bene utilizzando un Minipimer. Lasciar riposare 30 minuti in frigorifero.

Nell'attesa scogliere il calcio cloruro nell'acqua.

Quando il succo di melone sarà pronto (trascorsi i 30 minuti di riposo) prelevarne un po' con una siringa e farlo cadere, goccia a goccia, nella soluzione di cloruro di calcio.

Raccogliere le piccole sfere appena formate con un colino e lavarle accuratamente con acqua fredda.