



SHIRO-MISO

Christian e Manuel Costardi



Un Carnaroli in Giappone

Christian e Manuel Costardi hanno aggiunto il miso bianco, scelto come ingrediente giapponese principale ma non unico, al riso Carnaroli per dare un tocco speciale ad un raffinato risotto. Inizialmente hanno preparato un classico dashi, in sostituzione del brodo per la cottura del risotto, mettendo l'alga konbu in acqua fredda e lasciando cuocere a 80°C per circa 1 ora, quindi hanno aggiunto il katsuobushi e, dopo averlo lasciato in infusione per 10 minuti, hanno filtrato il tutto. Gamberi rossi e scampi conditi con scorza di arancia tritata, sale e pepe insieme ad un sashimi di branzino e capesante in pezzi conditi con scorza di limone sale e pepe hanno completato il piatto. Una volta pronto il risotto i Costardi hanno dato il loro tocco speciale mantecandolo con il miso bianco e qualche goccia di olio extra vergine di oliva e impiattandolo come una tela bianca su cui adagiare i pesci. Con l'aggiunta di alcune gocce di succo di yuzu e la clorofilla di prezzemolo il risotto era pronto.

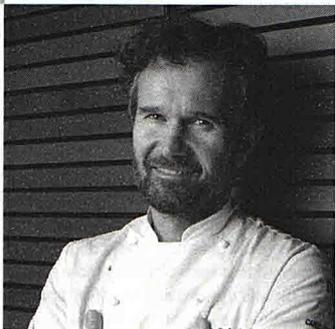
Ingredienti per 4 persone

- 300 g riso Carnaroli
- 3 l brodo dashi (1,5 l katsuobushi - 1,5 l kombu)
- 2 cucchiai Miso bianco
- 4 gamberi rossi di Mazara del Vallo
- 4 scampi freschi
- 1 bafra di branzino
- 4 capesante fresche
- 30 g clorofilla di prezzemolo
- scorza di limone e d'arancia
- sale di Cervia / pepe aromatico di Sarawaka
- gocce di succo di yuzu / olio extra vergine d'oliva



SHISO

Carlo Cracco



Riso alle vongole e shiso verde

Carlo Cracco ha scelto per la sua ricetta lo shiso verde. Dopo aver centrifugato lo shiso con il burro morbido l'ha aggiustato di sale e steso tra due fogli di acetato ottenendo uno strato di burro alto 1 mm, quindi l'ha congelato e spezzato in pezzi irregolari da conservare in frigorifero. Altre foglie di shiso sono state centrifugate ed il loro succo è servito per marinare i germogli di glacialis tenendo il tutto sottovuoto, ottenendo in tal modo germogli verdi e croccanti dal gusto balsamico. Il riso è stato tostato con il burro e cotto bagnando con acqua calda, una volta pronto è stata aggiunta la farina di riso e mantecato con olio, burro e un po' di Parmigiano, in modo da avere un riso molto morbido. Nel frattempo le vongole sono state soffritte con aglio e poco olio, con l'aggiunta di due foglie di shiso e del sake. Le vongole sono state quindi private dei gusci e messe in frigorifero con il loro succo di cottura. Dopo aver grattugiato sul fondo del piatto poca scorza di limone, è stato adagiato il riso guarnito con le vongole tiepide, i germogli di glacialis e pezzi di burro di shiso verde.

Ingredienti

- 240 g riso Carnaroli
- 1,5 l acqua
- 30 g olio extravergine
- 200 g burro
- 2 confezioni di foglie di shiso verde (30 foglie circa)
- 10 g sake
- 1 spicchio d'aglio / sale / pepe bianco
- 15 g Parmigiano grattugiato
- 1 kg vongole
- 2 confezioni di germogli di glacialis
- 10 g farina di riso
- 1 limone



HOSHI-SHIITAKE

Moreno Cedroni



Baccalà che salo io, fungo shiitake croccante, salsa piccante di prezzemolo e patate, dadini di lepre

Moreno Cedroni ha scelto i funghi secchi giapponesi, gli shiitake, per accompagnare il suo piatto speciale a base di baccalà. Per preparare i funghi Cedroni ha rigenerato gli shiitake secchi e li ha tagliati in senso verticale ed orizzontale, dopodiché li ha inseriti in un sacchetto sottovuoto con poco olio extravergine di oliva per 1 ora e mezza a 90°C. Anice stellato, limone kefir e sale sono stati poi aggiunti all'acqua bollente dei funghi, il tutto è stato quindi scolato e addensato con xantana. Per il baccalà lo chef ha scelto il gaballo (Gadus morhua), ne ha rimosso la pelle ed ha sezionato la pancia, la coda e il filetto. Ha poi coperto il tutto con una marinata di sale, zucchero e pepe bianco. Passato il tempo necessario, ha lavato e asciugato tutto. Il filetto è stato tagliato a fette sottili, mentre la pelle è stata cotta con olio di girasole e aglio. Una volta rilasciato il collagene rendendo l'olio un'emulsione bianca è stata tolta la pelle ed il resto è stato frullato con un mixer. La pancia e la coda sono state utilizzate per preparare un mantecato con latte, aglio e olio extravergine. La salsa piccante è stata ottenuta mettendo in un tegamino olio extravergine, aglio e peperoncino tritato. Una volta filtrato, l'olio che ne è derivato è stato frullato con patate lesate, acqua, prezzemolo sbollentato e sale. Infine Cedroni ha preso un filetto di lepre, l'ha marinato con salsa di soia e miele d'acacia, quindi l'ha scolato e tagliato a dadini posizionandolo sul baccalà crudo.

Ingredienti

- Per i funghi shiitake**
- 100 g shiitake secchi
- 1 l acqua
- 10 g olio extravergine
- 3 bacche di anice stellato
- 3 g foglie di limone kefir
- 6 g sale
- 0,5 g xantana
- Per il baccalà**
- 1 kg gaballo (pancia, coda, filetto)
- 1 kg sale
- 500 g zucchero
- 3 g pepe bianco
- 50 g olio di semi di girasole
- 5 g di aglio a fette

- Per il mantecato**
- 500 g latte
- 10 g di aglio a fette
- 400 g coda e pancia
- 50 g olio extravergine
- Per la salsa piccante**
- 30 g olio extravergine
- 10 g aglio in camicia
- 3 g peperoncino tritato
- 30 g patate lesse
- 20 g acqua
- 4 g prezzemolo
- 1 g sale
- Per la lepre**
- 50 g filetto di lepre
- 15 g salsa di soia
- 15 g miele d'acacia