

MORENO CEDRONI



RICCIOLA CON SALSA DI CAVOLFIORE E ANANAS OSMOTICO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

30 g a porzione di ricciola, 250 g cavolfiore, 200 g ananas, 100 g succo d'arancia, 100 g cavolo cappuccio, 100 g mirin, 50 g salsa di soia, 50 g sakè, aglio, rosmarino, basilico, olio extravergine di oliva, germogli di cavolo rosso per guarnire.

PROCEDIMENTO

Per la salsa di cavolfiore: Rosolare uno spicchio d'aglio e un rametto di rosmarino con 25 g di olio, aggiungere il cavolfiore a pezzetti, 3 g di sale e 500 g di acqua. Cuocere per circa 10 minuti, quindi togliere aglio e rosmarino e frullare tutto. **Per l'ananas osmotico:** Mettere l'ananas in un sacchetto sottovuoto con il succo d'arancia e una foglia di basilico; cuocere a 80°C per 30 minuti, raffreddare, quindi tagliare la fetta a cubetti. **Per il cavo-**

lo cappuccio: tagliarlo a julienne sottile e sbollentare in acqua salata. Raffreddare e condire con gocce di olio e di salsa di soia, quindi saltare velocemente in padella antiaderente. **Per la salsa di soia e mirin:** fare andare in padella il mirin, la salsa di soia e il sakè, ridurre della metà a fuoco medio e raffreddare.

FINITURA E PRESENTAZIONE: Disporre sul piatto la salsa di cavolfiore, i cubetti di ananas, le fette di ricciola con una goccia di salsa soia e mirin. Porre al centro i germogli di cavolo rosso e concludere con i filamenti di cavolo cappuccio.

“Nel crudo ho sempre cercato di non far sentire la crudità del pesce: questo accade solo quando c'è un equilibrio perfetto tra gli ingredienti, come in questo piatto”

