

MORENO CEDRONI

Considerato uno degli chef italiani più innovativi, ha saputo muoversi come un funambolo in equilibrio tra le radici della cucina regionale e la vivacità del suo spirito visionario

L'insalata di seppia si dà le arie

Persone: 4 Tempo: 2 ore e 15' +

Insalata di seppia:

una seppia g 500 - succo di limone - prezzemolo - olio extravergine - sale

Salsa di verdure:

patata lessata g 50 - olio extravergine g 50 - sedano g 30 - zuccina lessata (parte verde) g 20 - carota g 15 - prezzemolo g 6 - cipolla g 4 - aceto balsamico g 4 - capperi dissalati g 4 - sale

Salsa di prezzemolo:

prezzemolo g 50 - olio extravergine g 50 - patata lessata g 20 - sale g 2

Arie:

succo di limone g 50 - zucchero g 10 - lecitina di soia g 0,6

Insalata di seppia: fate pulire e mettere sottovuoto la seppia dal pescivendolo, quindi cuocetela, dentro il sacchetto, immersa nell'acqua a 50 °C per 2 ore. Fatela raffreddare, tagliatene la sacca a fettine sottili e conditela con un pizzico di sale, un ciuffo di prezzemolo tritato, olio e succo di limone. Disponete 4 anelli di metallo (Ø cm 8) nei piatti e foderate l'interno con le fettine di seppia.

Salsa di verdure: frullate, non troppo finemente, sedano, carota, cipolla tutti a dadini, prezzemolo e capperi, olio, aceto e sale, poi unite la zuccina e la patata in minuscola dadolata. Versate una cucchiata di salsa all'interno degli anelli foderati di seppia.

Salsa di prezzemolo: sbollentate per un paio di minuti il prezzemolo, poi raffreddatelo nell'acqua fredda; frullatelo con la patata, l'olio, g 100 di ghiaccio e il sale e distribuitene qualche goccia sul piatto. Eliminate l'anello.

Arie: con il mixer a immersione frullate g 70 di acqua con il succo di limone, lo zucchero e la lecitina di soia fino a ottenere una schiuma che metterete sopra la salsa di verdure per completare. Servite immediatamente.



MADONNINA DEL PESCATORE

Moreno Cedroni è uno sperimentatore instancabile, che si diverte a stuzzicare e accompagnare i suoi ospiti in quella che può essere definita una scorribanda gastronomica: una corsa all'inseguimento dell'"immortalità" del cibo, del pesce in particolare. La cottura perfetta per non uccidere i sapori? Sottovuoto a bassa temperatura, così si ottiene un effetto frollatura che non stracuoce e non svisisce le carni. Nel ristorante *Madonnina del Pescatore* di Senigallia, lo chef Cedroni dirige un laboratorio modernissimo, ideato per esaudire il suo pensiero creativo.

Via Lungomare Italia 11, Senigallia (An)
www.morenocedroni.it/madonnina/main.php