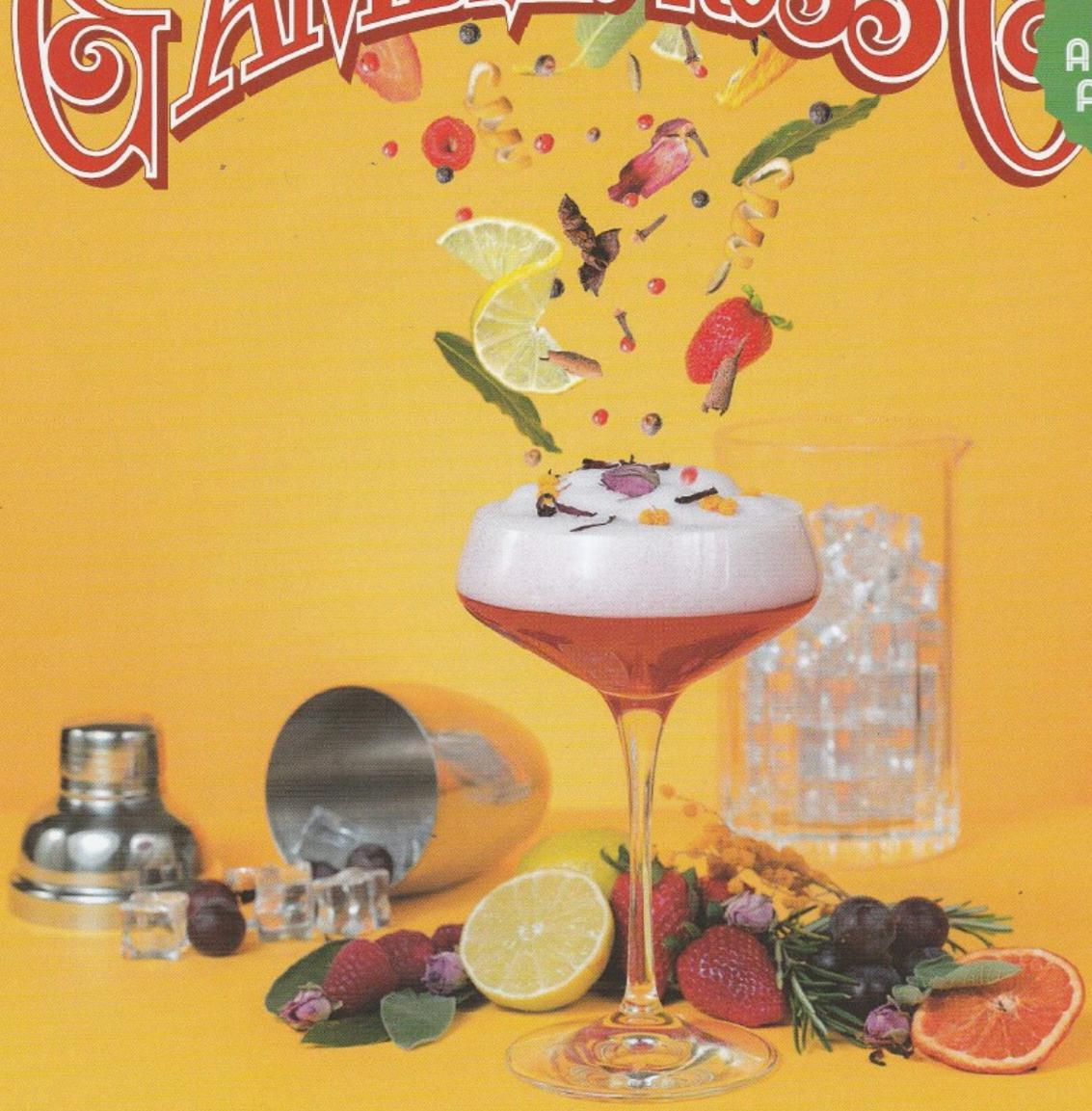


GAMBERO ROSSO

IN OMACCIO
ITALIA
ALL'ARIA
APERTA
L'ALLEGATO



POCO ALCOL NUOVI TRENDS DELLA MIXOLOGY

VIGNE. VINI NATI... DALLE FORESTE

CHEF. AURELIO DAMIANI E NIKITA SERGEEV

PALERMO, MANGIARE NEI MERCATI STORICI

MINIGUIDA. COSTA DEI TRABOCCHI



anno 30 numero 354 - mensile luglio 2021 - 4,90 euro - gamberorosso.it

In onda su
sky
canale 133

LE RICETTE

ROCCO DE SANTIS

NATO A Salerno	ETÀ 42	CITTÀ DI RESIDENZA Penta di Fisciano (SA)
NOME DEL RISTORANTE Santa Elisabetta dell'Hotel Brunelleschi	PROPRIETARIO <input type="checkbox"/> SOCIO <input type="checkbox"/> DIPENDENTE <input checked="" type="checkbox"/>	RISTORANTI PRIMA DI QUESTO Il Vistamare dell'Hotel Fogliano a Latina
RECAPITI DEL RISTORANTE: Firenze – via Santa Elisabetta, 3 055 2737673 ristorantesantaelisabetta.it	COPERTI 24	
SOUS CHEF Fabio Silla	INGREDIENTE AMATO I prodotti della mia Campania	GLI HASHTAG DELLA MIA CUCINA Utilizzo i miei #tradizionemodernainnovazion #semplicitàmoderna contaminazione
ETÀ DEL SOUS CHEF 34	INGREDIENTE ODIATO Nessuno	IL RISTORANTE DEL CUORE ALL'ESTER Eleven Madison Park a New York
BRIGATA DI CUCINA Matteo Morini, Francesca Benedettelli, Gabriel Collazzo, Vasyl Garbuz, Valentina Ieri	IL PIATTO DELLA VITA La minestra di pasta mista, pesci e crostacei di Gennaro Esposito	IL VINO SOPRA OGNI ALTRO Giorgio Primo 2018 Tenuta La Massa
IN SALA Alessandro Fè (restaurant manager) Luca Esposito	GRANDE MAESTRO VENERATO Gennaro Esposito	
SOMMELIER Lorenzo Paoli	COLLEGA COETANEO PIÙ STIMATO Luigi Lionetti	
ULTIMO ALBUM SCARICATO Vasco Rossi	SE NON LO CHEF AVREI FATTO... Il dee jay	
ULTIMO LIBRO LETTO Tre Stelle Michelin di Maurice Von Greenfields	I PIATTI CHE CI PRESENTI: Gambero rosso, panzanella all'agro, mandorle, caviale e zuppetta di olive verdi Ciambella di pasta all'uovo, chimichurri, funghi d'inverno e ristretto ai funghi Seppia alla brace, essenza di prezzemolo, tarallo e 'nduja Babà evolution	

a cura di Clara Barra – scatti dell'Hotel Brunelleschi

SUL PROSSIMO NUMERO LE RICETTE DI PETER BRUNEL DEL RISTORANTE PETER BRUNEL AD ARCO (TN)

GAMBERO ROSSO

Luglio 2021

ROCCO DE SANTIS - CHEF DE CUCINA DELL'HOTEL BRUNELLESCHI



LE RICETTE

Gambero rosso, panzanella all'agro, mandorle, caviale e zuppetta di olive verdi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

12 gamberi rossi
1 l di acqua
600 ml di acqua di pomodoro
400 g di mandorle
400 g di olive Nocellara
300 ml di acqua frizzante
200 g di zucchero
100 g di aceto di mele
10 g di caviale Oscietra
2 cipolle rosse di Tropea
1 costa di sedano
1 cetriolo
1 pomodoro ramato
1 fetta di pane raffermo
1 limone non trattato
chiodi di garofano
anice stellato
bacche di ginepro
maggiorana
olio evo
sale di Maldon

Preparare uno sciroppo unendo l'acqua, lo zucchero, l'aceto di mele, chiodi di garofano, anice stellato e ginepro. Tagliare a bastoncino una parte di sedano, una cipolla rossa e il cetriolo, chiudere sottovuoto e lasciare marinare per circa 2 giorni.

In un bicchiere da pacojet mettere in ammollo le mandorle con l'acqua frizzante per 12 ore, trascorso questo tempo frullare e mettere il composto in abbattitore, ripetere l'operazione per tre volte così da ottenere una crema liscia e omogenea.

Il giorno precedente alla preparazione del piatto frullare un chilo di pomodori misti, mettere a colare in modo da recuperare l'acqua che filtra, quindi unire le olive denocciolate e frullare con un mixer così da ricavare una salsa verde leggermente liquida.

Tagliare a dadini piccoli e regolari il rimanente sedano, il cetriolo e il pomodoro ramato. Scolare le verdure dallo sciroppo e unirle alle altre, aggiungere il pane tostato precedentemente tagliato a cubetti, quindi condire con olio evo, scorza di limone grattugiata e maggiorana. Formare dei cilindri con l'aiuto di un coppapasta.

Sgusciare i gamberi e privarli del filamento interno, poi condirli con olio, limone, maggiorana e sale di Maldon.

Posizionare nel piatto i crostacei con i cilindri di panzanella all'agro, poi qualche spot di crema di mandorle, versare a filo la zuppetta di olive e completare con qualche piccola quenelle di caviale.



ROCCO DE SANTIS - SANTA ELISABETTA DELL'HOTEL BRUNELLESCHI



Seppia alla brace, essenza di prezzemolo, tarallo e 'nduja

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 seppie "sporche" di media grandezza
500 g di tarallo napoletano
300 g di 'nduja
6 g di colla di pesce
2 pomodori secchi
2 fettine di pane in cassetta
1 mazzo di prezzemolo
1 limone
1 spicchio d'aglio
1 cipolla
1 costa di sedano
1 carota
brodo di carne
lardo
acciuga di Cetara
aceto di mele
maggiorana
rosmarino
olio evo
fior di sale

Rosolare sedano, carota e cipolla con un pezzetto di lardo e un rametto di rosmarino. Tostare il tarallo napoletano nel forno a 150° per circa 40 minuti. Una volta tostato unirlo al fondo, mescolare, bagnare con brodo di carne e lasciare stracuocere fino a quando il liquido si sarà asciugato, quindi frullarlo per ottenere una crema.

Far rosolare la cipolla e l'aglio tritato, unire la 'nduja e farla sciogliere, frullare, poi unire la colla di pesce fatta ammolare precedentemente, così da ottenere una crema fluida, mettere in un biberon da cucina e tenere da parte.

Pulire le seppie e, con l'aiuto del coltello inclinato di 35 gradi, praticare delle incisioni a rombo.

Preparare un salmoriglio con un battuto di aglio, pomodori secchi, maggiorana, prezzemolo e limone grattugiato, ricoprire con olio e lasciare insaporire.

Pulire e sbollentare le foglie di prezzemolo in acqua salata per 6 minuti, strizzare, centrifugare e poi montare con olio extravergine, l'acciuga salata e il pane in cassetta precedentemente ammollato nell'aceto di mele, frullare il tutto per ottenere una salsa densa e liscia.

Passare la seppia al bbq, irrorare con il salmoriglio e fior di sale, quindi adagiare in un piatto, aggiungere 3 spot di crema di tarallo e 3 di 'nduja, infine completare mettendo al centro l'essenza di prezzemolo.

LE RICETTE

Ciambella di pasta all'uovo, chimichurri, funghi d'inverno e ristretto ai funghi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta all'uovo

800 g di farina debole (w inferiore a 170)

500 g di tuorli d'uovo

1 bustina di zafferano

2/3 gocce di aceto

Per la salsa chimichurri

100 g di prezzemolo

60 g di cipollotto verde

10 g di origano fresco

3 spicchi d'aglio

la buccia di 1/2 limone

Per la salsa mugnaia

lische di un branzino (o di un rombo)

1 buccia di limone

1 rametto di timo

1 spicchio d'aglio

1 limone pelato a vivo

acqua frizzante

capperi

Per la farcia

1 kg di lingua di vitello

1 pezzo di cappone

100 g di concentrato di pomodoro

50 g di parmigiano

50 g di pecorino

1 bicchiere di vino rosso

1 rosso d'uovo

1 foglia di alloro

sedano, carote, cipolle

Per il ristretto di funghi

200 g di champignon bruni

200 g di porcini secchi

burro

olio evo

Per la pasta, preparare la pasta all'uovo unendo tutti gli ingredienti. Una volta pronta, metterla sottovuoto per circa 6 ore per farla riposare.

Per la salsa chimichurri, sbollentare tutti gli ingredienti, unire il tutto in un bicchiere del pacojet e mettere in abbattitore. Pacossare 3 volte per ottenere una salsa liscia e omogenea.

Per la salsa mugnaia, far spurgare sotto l'acqua le lische per far perdere le impurità. In una pentola di ghisa o un rondò (casseruola bassa), unire tutti gli ingredienti e coprire a filo con l'acqua frizzante. Mettere il coperchio e lasciar andare per circa 2 ore a fuoco molto basso, fino a ottenere un'essenza di pesce molto intensa. Filtrare il tutto. A parte, preparare un fondo con olio, aglio in camicia, capperi e spicchi di limone pelati a vivo. Soffriggere poco e unire l'essenza di pesce. Lasciar cuocere sino a che i capperi siano stracotti. Far raffreddare e con l'aiuto di un minipimer frullare il tutto sino a ottenere una crema liscia e omogenea. Metterla in un biberon da cucina e tenere da parte.

Per la farcia, sbollentare la lingua di vitello in acqua salata con sedano, carote e cipolle per circa 2 ore. Preparare un soffritto con sedano, carote, cipolle, foglie di alloro e far rosolare la polpa del cappone (petto e cosce). Bagnare con il vino rosso, unire il concentrato di pomodoro e la polpa della lingua di vitello precedentemente cotta. Lasciar stufare per circa 6 ore. Una volta stracotto, con l'aiuto di una frusta amalgamare bene il tutto sino a ricavare un impasto morbido. Unire parmigiano e pecorino e il rosso d'uovo. Porre in una sac à poche e lasciar riposare.

Per il ristretto di funghi, mettere in ammollo in acqua tiepida i porcini secchi, far rosolare gli champignon bruni in una padella con olio e burro. Bagnare con l'acqua dei porcini e unire gli stessi. Coprire e lasciar ridurre sino a ottenere una salsa intensa di funghi.

Con una macchina per la pasta stendere la pasta all'uovo e, con l'aiuto di un righello, ottenere una sfoglia di 17 cm di lunghezza e 7 cm di larghezza. Mettere al centro la farcia, chiudere come un cannolo e con l'aiuto di uno stampo per savarin chiudere a ciambella. Fissare i bordi a mano per chiuderli bene. Lessare la ciambella in acqua bollente salata per circa 3 minuti. Nel frattempo, in una padella, unire il ristretto di funghi in cui far glassare la ciambella. Posizionarla al centro di un piatto. Guarnire con la salsa mugnaia, la salsa chimichurri, polvere di capperi e infine un po' di ristretto di funghi.

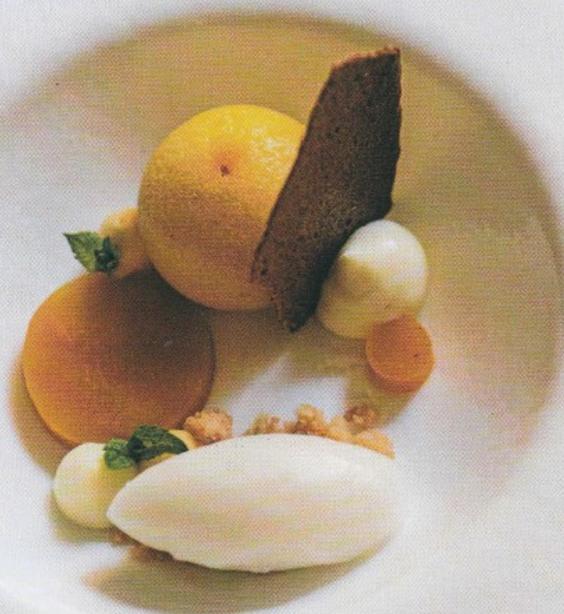
GAMBERO ROSSO
Luglio 2021

ROCCO DE SANTIS - SANTA ELISABETTA DELL'HOTEL BRUNELLESCHI



GAMBERO ROSSO
Luglio 2021

LE RICETTE



ROCCO DE SANTIS - SANTA ELISABETTA DELL'HOTEL BRUNELLESCHI

Babà evolution

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per l'impasto del babà

600 g di uova intere
500 g di farina 00 (w 360/400)
35 g di zucchero semolato
12 g di lievito di birra fresco
10 g di sale fino
1 bacca di vaniglia

Per la namelaka al lime

400 g di panna fresca
340 g di cioccolato bianco
200 g di latte fresco intero
10 g di glucosio
7,5 g di gelatina in fogli
1 lime

Per la gelatina di passion fruit e mango

320 g di purea di mango
100 g di purea di passion fruit
40 g di zucchero semolato
12 g di gelatina in fogli

Per la cialda alla banana

200 g di banana
60 g di zucchero
60 g di burro
50 g di latte fresco intero
20 g di farina 00

Per il sorbetto al limone e lemongrass

2 l di acqua
1 l di succo di limone
1 kg di zucchero semolato
150 g di glucosio in polvere
15 g di stabilizzante neutro
10 gambi di lemongrass

Per il crumble

500 g di farina
400 g di burro
200 g di zucchero di canna
3 g di sale

Per la bagna

1 l di acqua
340 g di zucchero semolato
100 g di rum 70° vol
80 g di miele
50 g di purea di passion fruit
2 bastoncini di cannella
2 bacche di anice stellato
la scorza di 1 limone
la scorza di un'arancia
foglioline di menta fresca

Per l'impasto del babà, lavorare la farina con lo zucchero, il lievito e le uova fino a ottenere una perfetta incordatura dell'impasto.

Aggiungere poco per volta il burro a crema mescolato all'interno con aromi e sale, lavorando fino al completo assorbimento.

Lasciare riposare la massa per un'ora, inserire negli stampi sferici e far cuocere nel forno ventilato a 160/170° per 12/15 minuti (o in quello statico a 180/190° per 15/20 minuti).

Per la namelaka al lime, preparare un'infusione con il latte e le scorze del lime. Spezzettare il cioccolato e farlo fondere lentamente al microonde. In una casseruola portare a ebollizione il latte, aggiungere lo sciroppo di glucosio e la gelatina precedentemente reidratata e strizzata. Versare lentamente sul cioccolato girando continuamente. Aggiungere la panna fresca e lavorare con un frullatore a immersione per completare l'emulsione.

Per la gelatina di passion fruit e mango, scaldare le due puree con lo zucchero, portare il composto a 40/45° e inserire la gelatina precedentemente reidratata. Colare nello stampo e congelare.

Per la cialda alla banana, frullare tutti gli ingredienti, stendere su un silpat e congelare, quindi cuocere a 170°.

Per il sorbetto, tagliare i gambi del lemongrass in piccoli pezzi. Mescolare tutte le polveri, unire l'acqua e portare sul fuoco a 80°. Aggiungere il lemongrass, emulsionare con un frullatore a immersione, raffreddare velocemente e conservare a +4°. Aggiungere allo sciroppo freddo il succo di limone ed emulsionare di nuovo con un frullatore a immersione. Conservare a 18°.

Per il crumble, impastare il burro con il sale e lo zucchero, poi aggiungere la farina. Formare dei filoncini e lasciare in frigo per 1 ora. Trascorso questo tempo, passarli al setaccio a maglia larga ottenendo una granella. Cuocere a 160° valvola aperta.

Per la bagna, mettere in un pentolino sul fuoco tutti gli ingredienti tranne il rum e preparare uno sciroppo. Quando la temperatura del liquido raggiunge i 45° unire il distillato.

Inzuppare le due sfere di babà con la bagna precedentemente scaldata. Con l'aiuto di un coppapasta, coppare la gelatina di passion fruit e mango creando tre cerchi di diverse dimensioni e posizionarli vicino ai babà. Accanto a ogni cerchio, dressare degli spuntoni di namelaka al lime in modo da creare un semicerchio lungo il piatto, quindi mettere una quenelle di sorbetto poggiandola sopra il crumble, tra i babà e la namelaka posizionare le cialde alla banana. Decorare con le foglioline di menta.

foto di Gico