

Una ricetta per voi da **GUSTO IN SCENA**

Si è conclusa con successo l'edizione di Gusto in scena, l'evento che ha preso vita nella cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia lo scorso metà marzo. L'evento ha proposto un "Cucinare con... cucinare senza..." lanciando la sfida agli chef a sostituire, attraverso la ricerca e la creatività, un ingrediente che solitamente in cucina è "fin troppo" presente. Così per l'edizione 2014 gli chef della ristorazione di alto livello e i grandi pasticceri sono stati chiamati a dar vita alla cucina del senza, attraverso studi di piatti "senza... grassi o senza... sale o di dessert senza... zucchero".

Pubblichiamo qui di seguito una delle ricette proposte da Herbert Hintner, titolare del ristorante "zur Rose" a San Michele, Appiano (BZ), sito www.zur-rose.com

Per info: www.gustoinscena.it

Ricette per la "LA CUCINA DEL SENZA" 2014 di HERBERT HINTNER

Senza sale - Polipo con variazione di cavolfiore

Per quattro persone

Ingredienti: 400 g di polipo cotto, 300 g di cavolfiore, 50 g di gelatina di chili insalata a piacere, buccia di limone, 50 g di cipolla stufata, 50 g di panna

Preparazione

Ricavate dalla metà del cavolfiore piccole cimette. Ricavate dall'altra metà fettine sottili di carpaccio. Lessate in acqua per 10 minuti il cavolfiore a cimette. Scolatelo, poi aggiungetelo alla cipolla e stufate con la panna. Fate ridurre a fuoco basso, poi frullate ottenendo una crema liscia. Rosolate il carpaccio di cavolfiore con il brodo vegetale, tenendolo croccante. Presentazione: tagliate il polipo cotto e ancora tiepido a rondelle. Adagiate le quenelle di purea di cavolfiore sul piatto e decorate con il carpaccio di cavolfiore, l'insalata, la scorza di limone e la gelatina di chili.

