UN FILO D'OLIO SULL'ITALIA

LA RICETTA MIGLIORE PER "TARTAR DI GAMBERI ROSSI, PROSCIUTTO E MELONE"

Regione: Lazio
Chef: Francesco Apreda
Ristorante: Idylio by Apreda - Divinity Restaurant - in The Pantheon Hotel
www.thepantheonhotel.com/idylio-by-apreda
Azienda: Olio Evo Pujje

Iniziativa promossa da Pujje Srl a sostegno della raccolta fondi di Sky per la Protezione Civile Italiana.

Scopri di più su www.pujje.it/nocovid19

pujje
olio extra vergine d'oliva

CHI È COSA C'È NEL MIO PIATTO

Luoghi, mani
ed ingredienti
speciali

SIAMO IN LAZIO

Vivere Roma significa respirare la città eterna che ti segna nell'anima. Ma vivere la sua alta cucina significa immergersi nei piaceri del gusto, scoprire appieno questo luogo, capirne la storia e la cultura.

CHEF APREDA

1 Stella Michelin, Francesco Apreda, napoletano di origine ma romano di adozione. Uno dei talenti più cristallini del panorama gastronomico tricolore. Estro, tecnica, equilibrio, radici italiane ed eleganti pennellate di Oriente: queste le caratteristiche che compongono la sua cifra stilistica. Interprete di una cucina in grado di soddisfare anche i palati più esigenti, in una vera e propria enclave gourmet, intima e riservata, dove i sapori mediterranei si fondono alla perfezione con lo spirito internazionale di Roma, una metropoli da sempre al centro del mondo.

OLIO EVO PUJJE

Pujje nasce a Taranto antica Colonia della Magna Grecia. I suoi prodotti incarnano alcune divinità della mitologia greca, leggendariamente icone dei suoi elementi caratterizzanti: la terra, il mare e il sole. Ricercando nella mitologia greca, ricca di storie affascinanti abbiamo riconosciuto in Rea, Anfitrite e Helios, l'anima dei nostri Oli.

Tre varietà di Olio Extra Vergine di Oliva, 100% italiano, prodotte con olive raccolte in anticipo di maturazione, estratte a freddo, conservate in cisterna in acciaio inox sotto azoto a temperatura controllata e confezionate solo al momento dell'ordine.

Vincitrici di diverse medaglie d'oro in concorsi nazionali ed internazionali, Pujje è tra i migliori Olio del mondo.

Rea, blend fruttato intenso ideale sui piatti a base di terra.

Anfitrite, blend fruttato leggero ideale sui piatti a base di pesce.

Helios, monocultivar di ogliarola salentina da ulivi millenari, fruttato medio più versatile e ideale anche per dolci e gelati artigianali.

OLIO ANFITRITE

fruttato leggero

Come la Dea mare, l'Olio Evo Anfitrite nasce sulle coste bagnate dal Mar Ionio, dove viene allevato dal fresco vento marino che si arrampica sulle terre collinari e porta con sé il sapore del Mar Mediterraneo. La Dea del mare, richiama la leggerezza del multicultivar Anfitrite. Un Blend armonico e delicato, dal sapore morbido e dal profumo floreale, con un retrogusto amabile e fresco. Il colore luminoso di questo fruttato leggero, annuncia al palato la sua gentilezza facendo da ambasciatore al gusto tenue che lo sposerà. Particolarmente indicato, infatti, per esaltare il sapore di piatti semplici e genuini, come i primi a base di sughi bianchi, le verdure bollite o grigliate, le insalate di verdura o frutta, ma soprattutto il pesce crudo, al forno e arrosto. La sua delicatezza e leggerezza ne consente l'utilizzo come ingrediente per piatti dal gusto delicato.

IL PIATTO

Una fantastica ricetta per la stagione estiva, fresca e dalle note agrumate: la tartar di gamberi.

Il prosciutto e melone, una vera costante sulle tavole dell'estate in tutta Italia, è solo il punto di partenza per questa ricetta, con cui lo Chef Francesco Apreda, dimostra la sua abilità nel creare incroci tra sapori italiani e influenze esotiche.

Da qui l'idea di abbinare un altro prodotto fresco, una tartar di crostacei per la sua intensità, quindi il gambero rosso, grande elemento con un tono dolce/amaro.

Sposare poi il tutto con il sapore pungente del cardamomo, che lo Chef acquista sempre nei suoi viaggi in India, qualche goccio di aceto di sherry per equilibrare la sapidità del prosciutto. Alla fine un piatto fresco, intenso ed italianissimo, con un tocco di oriente.

COSA SERVE

per 4 persone

Tartara di gamberi
Gamberi rossi 800g
Arancia 1
Salsa di soia scura 4g
Olio Evo Anfitrite fruttato leggero 160g
Aceto di sherry 3g
Sale in cristalli

Salsa yogurt e cardamomo
Yogurt greco 200g
Cardamomo 1g

Gelatina di prosciutto
(facoltativa, è ottima anche senza)
Ossa di prosciutto 1
Carota 400g
Alloro 1 foglia
Agar agar 3g
Aceto di sherry 10g

Spuma di melone
Melone retato 1
Colla di pesce 2 fogli

photo credit
Andrea Di Lorenzo

COME SI FA

PER I GAMBERI
Sbucciare i gamberi e tritare la polpa. A parte mescolare l'olio evo con la soia e l'aceto di sherry emulsionando il tutto. Condire poi, al momento di servire, la tartara di gamberi con l'olio emulsionato, il sale cristallino e la buccia grattugiata di arancia.

PER SALSA YOGURT E CARDAMOMO
Mescolare lo yogurt con i semi di cardamomo pestati.

In un tegame adagiare l'osso di prosciutto con le carote pelate e tagliate, la foglia di alloro e coprire con acqua fredda. Sobbollire lentamente per circa 1 ora e passare il brodo al colino fine e successivamente con un telo di lino. Aggiungere poi per 300ml di brodo 3g di agar agar e portare a bollore. Aggiungere l'aceto di sherry e stendere il brodo in una teglia fino a raggiungere lo spessore di 2 mm e lasciar raffreddare in frigo. Una volta fredda, tagliarla con l'aiuto di un coppa pasta a cerchi del diametro di circa 9 cm.

PER CROCCANTE DI PROSCIUTTO
Tostare 3 fettine di prosciutto senza grasso in padella, una volta croccanti lasciarle raffreddare e tritarle a coltello.

PER LA SPUMA DI MELONE
Pulire il melone ed ottenere 500g di polpa, frullarla al Bimbi e aggiungere i fogli di gelatina, precedentemente ammorbiditi per 10 minuti in acqua fredda, e poi sciolti in un padellino. Ottenuto un composto cremoso, inserire nel sifone e caricare con 3 cariche di gas e lasciare a temperatura ambiente.

IN CONCLUSIONE
Adagiare la salsa di yogurt e cardamomo al centro del piatto e coprire con la tartare di gamberi. Ricoprire poi la tartara con la spuma di melone ed un velo di gelatina di prosciutto. Infine guarnire con puntini di salsa yogurt, le foglioline di insalata e il croccante di prosciutto.