



CHEF
MARCO DI LORENZI

LE RICETTE

IL MIGLIOR PIATTO ALLE NOCCIOLE D'ITALIA VINCITORE 1° PREMIO IL MIGLIOR PIATTO ALLE NOCCIOLE 2012

SE IL PIEMONTE INCONTRASSE IL MARE, SAREBBE...

INGREDIENTI

Per il turbante di spigola:
N° 2 spigole di mare da 400 g. cad.
N° 4 carciofi freschi
20 gr. di pane grattugiato
½ dl. d'olio alle nocciole
300 gr. di nocciole intere tostate
1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Per il risotto:
100 gr. di riso carnaroli
200 gr. di vongole
30 gr. di nocciole tostate e frullate
20 gr. di castelmagno
2 cucchiaini d'olio alle nocciole

Per la pralina al formaggio:
400 gr. di ricotta
2 cucchiaini di polvere di nocciole
1 uovo
1 dl. d'olio alle nocciole per friggere

Per la gelatina:
1 dl. di liquore alla nocciola "FIOR DI NOCCIOLA"
2 gr. di agar-agar in polvere

Per la sabbia:
60 g. di nocciole intere

PREPARAZIONE:

Aprire le vongole in acqua minerale fredda, sgusciarle e tenere da parte l'acqua di cottura. In una casseruola far brillare il riso in pochissimo olio per qualche minuto, aggiungere l'acqua di cottura delle vongole e cuocere per circa 15-18 minuti: fuori dal fuoco, mantere con la polpa dei molluschi, il castelmagno, la polvere di nocciole tostate e l'olio alle nocciole: disporre il risotto su piatti caldi con l'aiuto di un capopasta affinché acquisti una forma cilindrica e collocare una pralina croccante alla nocciola e formaggio. Far bollire il liquore con l'agar-agar per qualche minuto, far raffreddare, tagliare e collocare alla base del piatto. Tostare le nocciole intere a 100° per 5 minuti, frullare grossolanamente e formare una "spiaggia di sabbia". Terminare all'estremità con il gelato alla nocciola piemontese IGP.

Abbinamento consigliato: ROERO ARNEIS D.O.C.G.
CANTINA BRUNO GIACOSA 2010