

**Davide Oldani 21 janvier 2014**

**Menu'**

PANE, PEPE NERO, MARSALA E RISO  
NASELLO AL VAPORE, CAVIALE D'O, LATTUGA E ANICE  
ZABAIONE E PATATA ALLA VANIGLIA

**Ricette**

**PANE, PEPE NERO, MARSALA E RISO**

Ingredienti per 4 persone:

Per il riso:

320 g riso Carnaroli stagionato  
160 g burro dolce  
140 g Grana Padano grattato  
aceto di vino bianco  
Sale fino

Per il pane:

80 g pane grattato  
10 g burro  
Sale

Per il Marsala:

350 ml Marsala  
5 g burro  
2 g Maizena diluita in acqua fredda

Per il servizio:

Pepe nero dal mulinello

**PROCEDIMENTO:**

Per il Marsala:

In una pentola far ridurre il Marsala di 1/3, unire il burro, se necessario legare con poca Maizena diluita in acqua fredda. Tenere al caldo.

Per il riso:

Far scaldare il riso in una casseruola e portarlo a cottura bagnandolo con acqua bollente e salata. Quando il riso sarà cotto e asciutto, toglierlo dal fuoco e mantecarlo con il burro, poi il grana ed in fine con l'aceto. Regolare di sale.

Per il pane:

In una padella far sciogliere il burro, unire il pane e far tostare il pane.  
Togliere dal fuoco e regolare di sale.

Per il servizio:

Stendere il riso al centro del piatto, unire la salsa, una grattata di pepe nero ed in fine il pane al centro del riso.

## **NASELLO AL VAPORE, CAVIALE D'O, LATTUGA E ANICE**

Ingredienti per 4 persone:

Per il nasello:

360 g filetto di nasello  
26 g sale  
31 g zucchero

Per la salsa:

100 g lattuga sbianchita e strizzata  
200 ml latte intero  
½ n° cipolla  
30 ml vino bianco  
2 g olio extra vergine d'oliva  
3 g maizena diluita in acqua fredda  
2 g sale

Per il caviale:

20 g tapioca  
5 g nero di seppia  
2 g olio extra vergine d'oliva  
1 g sale

Per la finitura:

2 g polvere di anice stellato

**PROCEDIMENTO:**

Per il nasello:

cospargere il filetto di nasello con lo zucchero e il sale mischiati. Coprire con la pellicola e lasciar in salagione in frigo per circa 12 ore.

Togliere dalla salagione e sciacquare con acqua fredda. Asciugare.

Tagliare in 4 tranci e cuocere a vapore per circa 5 minuti.

Togliere dal forno e tenere in caldo.

Per la salsa:

in una casseruola far scaldare l'olio, unire la cipolla tagliata in piccoli pezzi per circa 4 minuti a fuoco basso.

Bagnare con il vino bianco e far evaporare.

Unire il latte, portare nuovamente a bollire e legare con la maizena, togliere dal fuoco ed unire la lattuga. Frullare e filtrare al colino fine.

Regolare di sale e tenere in caldo.

Per il caviale:

cuocere la tapioca in acqua bollente per circa 10 minuti fino a che non risulti trasparente.

Scolare e far freddare sotto l'acqua corrente per almeno 10 minuti.

Scolare e condire con l'olio extra vergine, il sale e il nero di seppia.

Per la finitura:

Disporre la salsa al centro dei piatti, poi il nasello, il caviale D'O ed in fine la polvere di anice.

## **ZABAIONE E PATATA ALLA VANIGLIA**

Ingredienti per 4 persone:

Per lo zabaione:

4 n° tuorli d'uovo

20 ml marsala secco

10 ml vino bianco secco

40 g zucchero

1 g sale

Per la patata:

150 g purea di patata

50 ml latte

50 g zucchero

1 n° bacca di vaniglia

Per la finitura:

20 g confettura di ribes nero frullata

4 n° chips di patata

5 g zucchero a velo

PROCEDIMENTO:

Per lo zabaione:

montare i tuorli con lo zucchero, il vino bianco ed il marsala a bagnomaria fino a che non diventino cremosi e compatti.

Tenere in caldo.

Per la patata:

condire la purea di patata con il latte caldo, lo zucchero e la vaniglia.

Per il servizio:

disporre la purea di patata al centro dei piatti e servire con lo zabaione caldo, la confettura di ribes nero e la chips di patata spolverata di zucchero a velo setacciato.

## **Vini**

Satin di Franciacorta di Ca' del Bosco  
Teroldego Rotaliano Riserva 2009 della  
Cantina di Mezzacorona  
Lagrein Alto Adige DOC-Porphyr della