

“ECLIPSE” AL CUCCHIAIO E CAPONATA DI MELANZANE NEL CESTO by Davide Oldani *Dedicato a Danilo Gallinari*



Ingredienti per 4 persone:

- Per l'Eclipse:
- 55 g panna
- 20 g glucosio
- 200 g panna montata
- 1,5 g di gelatina
- 65 g Eclipse

Per la caponta:

- 300 g melanzane pelate e tagliate a pezzi
- 20 g olive nere denocciolate
- 10 g capperi
- 100 g pomodoro San Marzano pelato e tagliato a pezzi
- 10 g uvetta di Corinto
- N° 2 coste di sedano bianco pelato e tagliato a pezzi
- 125 g aceto di vino rosso
- 10 g pinoli
- 2 g sale

Per la finitura:

50 g zucchine tagliate sottili

40 g carote tagliare sottili

1 g sale

2 g zucchero

Scorza di n° 1 limone

5 g polvere di verdure liofilizzate

2 g aneto

PROCEDIMENTO:

Per l'Eclipse:

In un recipiente far sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il glucosio, a parte scaldare la panna e sciogliere la gelatina ammollata in acqua fredda, unire al cioccolato fuso, portare a 35°C ed unire la panna montata, dividere il composto nei piatti e far freddare.

Per la caponata:

Cuocere le melanzane in forno a 160°C per 15 minuti.

In una casseruola portare a bollire il pomodoro con i pinoli, l'uvetta, i capperi, lo zucchero e l'aceto per circa 10 minuti, unire il sedano e le melanzane, continuare per altri 10 minuti. Regolare di sale. E far freddare.

Per la finitura:

cospargere le zucchine e le carote con il sale, lo zucchero e la scorza del limone. Lasciar per circa 20 minuti in salagione, scolare ed arrotolare.

Disporre la caponata al centro dei piatti, poi le verdure, la polvere ed in fine l'aneto