

ECLISSI DI SOLE by Fulvio Vailati *Dedicata a Marco Pantani*



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 500 G RISO CARNAROLI | 10 NR FIORI DI TIGLIO FERMENTATI |
| 50 G FEGATINI DI POLLO | 10 NR FIORI DI POLIGONO DEL GIAPPONE
FERMENTATI |
| 50 G CUORI DI POLLO | 10 NR FIORI DI FAVAGELLO FERMENTATI |
| 1 NR SPICCHIO DI AGLIO | 10 NR FIORI DI TARASSACO FERMENTATI |
| 20 G MEZCAL | 1 NR CASTAGNA NERA |
| 100 G DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA | |
| 100 G DI MANDORLE | |
| 2 NR CAROTA | |
| 1 NR COSTA DI SEDANO | |
| 2 NR SCALOGNO | |
| 50 GR TARTUFO NERO | |
| 5 GR CARBONE VEGETALE | |
| 50 GR CIOCCOLATO FONDENTE ECLIPSE | |
| 50 GR PARMIGIANO REGGIANO | |
| Q.B PEPE NERO DI SARAWAK | |
| 10 NR FOGLI D'ORO EDIBILI | |
| 10 NR FIORI DI PIANTAGGINE FERMENTATI | |

PROCEDIMENTO:

- Far idratare le mandorle per 12 ore in altrettanta acqua, frullare bene, congelare la purea ottenuta e successivamente frullarla nuovamente da congelata fino ad ottenere una crema liscia ed emulsionata
- Mettere i tartufi neri in un sacchetto sottovuoto con acqua ed un pizzico di sale e cuocere 100 gradi per 40 minuti, infine frullare fino ad ottenere una crema bella liscia e fluida
- A parte fare un trito, con una parte di sedano carota e scalogno e con la restante parte preparare un brodo vegetale
- Pulire i cuori ed i fegatini di pollo dal grasso e da eventuali grumi di sangue, in una padella rosolare prima il trito di verdure poi aggiungere i fegatini e rosolare bene, sfumare con il mezcacal e portare a cottura con un po' di brodo vegetale, infine fuori dal fuoco aggiungere 20 g di cioccolato, porre il tutto in 10 stampini da 5 cm di diametro e far raffreddare in frigorifero e prima di disporli nel piatto coprire ognuno con una foglia d'oro
- In una casseruola tostare il riso con un filo d'olio evo e portare a cottura con il brodo vegetale caldo, a cottura ultimata mantecare con la crema di mandorle ed il parmigiano reggiano

FINITURA E PRESENTAZIONE:

- Disporre il risotto in una fondina
- Contornare con la salsa, porre al centro il paté di fegatini coperto Asia volta con la foglia d'oro e il decoro in cioccolato
- Infine ultimare con i fiori fermentati

“Dedicato a Marco Pantani per me uno dei più grandi sportivi di tutti i tempi. In questo piatto ho voluto utilizzare degli ingredienti che potessero ricordare sia un po' la sua storia, cuore e fegato di nn gli mancavano, ma purtroppo neanche luci ed ombre... ed inoltre ingredienti energetici per sportivi che come fece lui debbono affrontare degli sforzi fisici molto duri. Ad ogni modo la sua luce come il sole nn si spegnerà mai!”