SIGNATURE

ENRICO MAZZARONI

La ciambella ribelle



Questo è un panino nato quasi per gioco, per dimostrare a me stesso che nulla va sprecato, nemmeno la colazione del giorno prima. Ho preso una ciambella ormai destinata al cestino e le ho affiancato due materie prime nobili, l'agnello e il gambero rosso, per raccontare che la grande cucina può nascere anche da un avanzo, se lo si guarda con gli occhi giusti.

INGREDIENTI
1 ciambella della mattina
(tipo donut, avanzato dal giorno prima)
burro 40 g
filetto d'agnello 200 g
6 gamberi rossi di Mazara del Vallo
7 foglie di salvia
1 cucchiaino senape
1 cucchiaino salsa di soia
farina 00 (per la tempura) 100 g
acqua frizzante ghiacciata 150 ml
olio di semi (per friggere) 500 ml
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

Preparazione

Preparate la tartare tagliando al coltello il filetto d'agnello fino a ottenere una tartare fine. Condite con poco olio, la senape e la salsa di soia. Regolate di sale. Mescolate bene e formate una piccola polpetta schiacciata.
Aprite a metà la ciambella. Sciogliete il burro in una padella antiaderente e rosolate le due metà dalla parte esterna ricoperta di zucchero, finché ben caramellate. Togliete dal fuoco e tenete al caldo.
Sgusciate i gamberi, privandoli del carapace e conservando le teste. Scottateli leggermente nel burro rimasto in padella.
Preparate una maionese alle teste di gambero privando le teste di gambero degli occhi. Frullatele a immersione aggiungendo a filo 100 ml di olio, fino a emulsionare il tutto. Passate al colino fine. Aggiustate con sale e pepe.
Preparate la salvia in tempura mescolando farina e acqua frizzante ghiacciata fino a ottenere una pastella liscia e leggera, senza lavorarla troppo. Immergete le foglie di salvia nella pastella e friggetele in olio caldo fino a doratura leggera. Scolate su carta assorbente da cucina.

Assemblaggio

Sulla base caramellata della ciambella adagiate la polpetta di tartare d'agnello. Sopra disponete i gamberi scottati e poi spalmatevi la maionese alle teste di gambero. Infine, distribuite le foglie di salvia in tempura e chiudete con l'altra metà della ciambella caramellata.

La ciambella ribelle

TECNICA

Grado di difficoltà: alto
Tempo di preparazione: 50 minuti
Tipologia di pane: ciambella tipo donut
Temperatura, tempo di cottura e/o tostatura: caramellizzazione della ciambella in padella con burro, 2-3 minuti per lato a fuoco medio; scottatura dei gamberi in burro, 30 secondi per lato a fuoco vivace; frittura della salvia in tempura in olio a 170-180°C, 30-40 secondi
Food Cost indicativo: alto

GESTIONE OPERATIVA, SERVIZIO E PACKAGING

Allergeni presenti: glutine, latte, crostacei, senape, soia
Varianti possibili: l'agnello può essere sostituito con filetto di manzo di razza per un gusto più delicato; i gamberi rossi di Mazara, se non disponibili, possono essere sostituiti con altri gamberi rossi di qualità; la ciambella può essere realizzata anche in versione brioche neutra, senza glassa, per un contrasto dolce-salato più contenuto
Stagionalità: annuale, con particolare attenzione alla stagione dei gamberi rossi per la miglior qualità della materia prima

ABBINAMENTI E BEVANDE CONSIGLIATI

Birra: IPA.
Il carattere agrumato e la vena amara luppolata di una IPA tagliano la dolcezza della ciambella caramellata e la componente grassa della maionese di teste di gambero. Il suo profilo aromatico intenso regge il confronto con la sapidità decisa dell'agnello e dei crostacei senza risultarne sopraffatta.

Vino: Franciacorta.
Le bollicine fini di un Franciacorta puliscono il palato dal contrasto dolce-salato della ciambella caramellata e della tartare d'agnello. La sua acidità accompagna la delicatezza del gambero rosso, mentre la struttura regge la componente fritta della salvia in tempura.

Analcolico/Mocktail: Ginger ale con lime e pepe rosa.
Il ginger ale, con la sua nota piccante e frizzante, richiama il contrasto dolce-piccante che caratterizza il panino. Il lime apporta freschezza e acidità, mentre il pepe rosa aggiunge una nota speziata che dialoga con la delicatezza del gambero e la sapidità dell'agnello.