



FOOD & DRINK PUNTATA 2

Sebastian Fitarau & Diego Ferrari

RISO AL PREZZEMOLO, TROTA SALMONATA E SALSA ALLE ACCIUGHE

Ricetta per 4 persone

Riso 300gr
4 filetti trota salmonata da 250gr
4 uova
5/6 acciughe
Olio EVO
Sale
Prezzemolo



RISO

Metti il riso in una casseruola con un pizzico di sale e coprilo con l'acqua, superando il livello del chicco di circa 4 cm. Chiudi con il coperchio e lascia cuocere per 15 minuti. Una volta cotto, trita il prezzemolo e uniscilo al riso con un filo d'olio a crudo.

TROTA

Sfiletta la trota e separa i filetti dalla pelle; tagliali poi a losanghe (forma di rombo). Fai marinare il pesce con sale e olio, quindi cuoci in una padella rovente per 2 minuti per lato.

SALSA

Bolli 4 uova per 7 minuti, poi raffreddale e sgusciale. In un contenitore per minipimer inserisci l'olio EVO, le acciughe, il sale, il succo di un limone (filtrato) e un po' di scorza grattugiata. Frulla il tutto fino a ottenere la densità desiderata.

VODKA TONIC AL BASILICO

Ricetta per persona

25ml Vodka

25ml Cordiale al Basilico
analcolico

70ml Tonica mediterranea

Bicchiere: tumbler alto

Decorazione: foglia di basilico



Preparazione del Cordiale Analcolico al Basilico (per 4 persone)

In un pentolino, versa 100 ml di acqua e 100 g di zucchero; scalda il composto e fai sciogliere lo zucchero prima che l'acqua raggiunga il bollore. Una volta pronto, lascia raffreddare completamente.

Quando lo sciroppo sarà freddo, versalo nel bicchiere di un minipimer insieme a 15 g di foglie di basilico (precedentemente lavate) e 15 ml di succo di limone fresco. Frulla il tutto per un massimo di 20 secondi, quindi filtra il composto utilizzando un colino a maglia molto fine o un passino.

Composizione del drink

In un bicchiere, versa la dose di vodka e quella del cordiale al basilico appena preparato. Aggiungi abbondante ghiaccio e colma il bicchiere (rabbocca) con dell'acqua tonica mediterranea. Miscela delicatamente e decora con una foglia di basilico fresco.

Nota: se dovesse avanzare del cordiale, conservalo in frigorifero in un contenitore chiuso ermeticamente per non più di due giorni.