

Anguria compressa sottovuoto | palline di gelato alla burrata | olio al basilico

Antipasto per 6 persone



Anguria compressa sottovuoto

1 piccola anguria
1 lime
un po' di miele
sale

1. Estrarre il succo di mezza anguria e condire con succo di lime, miele e sale. Togliere i semi all'altra metà, tagliarla in dadi di circa 1,5 cm. Mettere il tutto sottovuoto.

Olio al basilico

Si ottiene una dose superiore a quella necessaria per 6 persone – il resto è perfetto da aggiungere ai condimenti per insalate

4 mazzetti di basilico
3 dl di olio di colza

1. Mixare tutti gli ingredienti per 7 minuti a 80 °C alla massima velocità. Far sgocciolare con un panno sottile.

Palline di gelato alla burrata

250 g di burrata
100 g di salamoia di burrata
100 g di glucosio
sale
pepe
ca. 2 litri di azoto liquido (www.pangas.ch)

1. Riporre tutti gli ingredienti fino al pepe incluso in un mixer e mixare finemente, passare al setaccio. Mettere il composto nel montapanna, avvitare due cartucce di N₂O (cartucce normali come per la chantilly). Versare l'azoto liquido* in una pentola profonda ca. 8 cm per ottenere un bagnomaria. Utilizzare il montapanna per creare piccole palline di gelato alla burrata (ca. 5 cm di diametro) nel bagno di azoto liquido. Affogare queste palline con l'aiuto di un cucchiaino per 20 - 30 secondi finché non saranno gelate all'esterno ma cremose all'interno.
2. Impiattare le palline di gelato alla burrata sui cubetti di anguria, condire con olio al basilico e sale.

*Attenzione: pericolo di ustione per la pelle – indossare occhiali di protezione e guanti.