



Gucci Osteria da Massimo Bottura

Pollock

By Karime Lopez

INGREDIENTI RECUPERATI:



INGREDIENTI

Salsa di datterino giallo

- 100 gr Datterino giallo
- 2 cucchiaini Olio Evo
- 100 gr Datterino Giallo
- 5 gr Aglio brunoise
- 2 foglie Basilico
- Sale fino

Salsa di peperone rosso

- 100 gr Peperone Rosso
- 2 cucchiaini Olio EVO
- 5 gr Aglio brunoise
- 1 foglia Alloro
- Sale fino

PROCEDIMENTO

In una pentola fare soffriggere olio, aglio e basilico, aggiungere i pomodorini e cuocere per 20 minuti. Infine frullare, setacciare e salare leggermente la salsa.

Cuocere il peperone, privandolo dei suoi semi, per 40 min in forno a 180 gradi. Una volta cotto pelare e arrostitire il peperone in padella con olio, aglio e alloro. Togliere la foglia di alloro e frullare fino ad ottenere una salsa omogenea, infine salare leggermente.

Salsa di Bietola

- 100 gr Bietola
- Acqua di cottura q.b.
- Sale fino

Sbollentare la bietola per 2 minuti in acqua salata e raffreddare in acqua e ghiaccio. Battere al coltello metà della bietola per il ripieno, e frullare l'altra metà con l'acqua di cottura, fino a renderla una salsa omogenea.

Besciamella

- 250 gr Latte
- 25 gr Burro
- 2 gr Macis

Aromatizzare il latte con il macis fino a farlo sobbollire, a parte preparare la base di maizena e burro. Mentre si continua a girare con una frusta versare il latte, fino a renderla una salsa omogenea, infine salare leggermente.

Dischi di pasta

- 90 gr Purea di patata cotta
- 10 gr Purea di Riso cotto
- 1 Uovo intero

Amalgamare gli ingredienti e, una volta pronto, fare riposare il composto nella pellicola per 30 minuti. Stendere l'impasto con uno spessore di circa 1 millimetro, coppare a misura desiderata e cuocere i singoli dischi di pasta in acqua salata per 2 minuti.

Ripieno

- 50 gr Ricotta
- 50 gr Bietola
- 10 gr Olio Evo
- Sale fino

Mescolare in una bowl e servire tiepido.

Impiattamento

Adagiare un disco di pasta su un piatto preferibilmente fondo, aggiugnere il ripieno e coprire con un altro disco di pasta. Coprire i dischi di pasta con le salse tiepide, facendole ricadere nel piatto in modo casuale, alla maniera di Jackson Pollock.

