

ALI DI RAZZA SU CREMA DI FINOCCHI CON ARANCE NAVEL E OLIVE TAGGIASCHE CARAMELLATE AL BALSAMICO DI MIELE

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 finocchio piccolo
brodo vegetale
olio EVO
1 arancia Navel di Sicilia DOP
16 olive taggiasche sott'olio
4 cucchiaini di aceto balsamico di miele
4 cucchiaini di zucchero di canna grezzo
4 ali di razza
100 gr farina di riso
100 gr di farina bianca forte
4 cubetti di ghiaccio
acqua gassata fredda q.b.
olio d'arachidi
sale, pepe q.b.



PREPARAZIONE

Sbucciate lo scalogno, tritatelo grossolanamente e mettetelo in una casseruola con un filo d'olio EVO. Lavate e mondate il finocchio, riducetelo a tocchetti e rosolatelo con il soffritto. Aggiungete un mestolo di brodo e lasciate cuocere coperto a fuoco medio per circa 15'.

Quando i finocchi saranno ammorbiditi e il brodo evaporato quasi completamente, trasferite il tutto nel bicchiere del frullatore. Se necessario, allungare con un filo di brodo vegetale e frullare energicamente, sino a ottenere una consistenza vellutata. Passare al colino, aggiustare di olio EVO, sale e pepe e tenere in caldo.

Nel frattempo, eliminate eventuali residui cartilaginei dalle ali di razza, sciacquatele e, con l'aiuto di un coltello ben affilato, ricavate tanti bocconcini. Asciugateli con un foglio di carta da cucina e cospargeteli con una spolverata di farina di riso.

Preparate la tempura mettendo i cubetti di ghiaccio in una bowl. Aggiungere le farine e a filo, mescolando con una frusta, l'acqua gassata ghiacciata.

Immergete i bocconcini di razza nella pastella ottenuta.

Pelate l'arancia a vivo e ricavate ogni singolo spicchio.

In una padella antiaderente, sciogliete il miele e lo zucchero e lasciate cuocere, sino a ottenere un composto caramelloso. Tuffatevi prima le arance, poi le olive e lasciate caramellare qualche minuto. Togliete dal fuoco, tenendo sempre in caldo.

In una padella di ferro pesante, portate a una temperatura di 175/180° l'olio d'arachidi. Tuffate uno ad uno i bocconcini di razza, in modo che la pastella non attacchi. Friggete per pochi secondi ciascun pezzo e riponete il fritto ad asciugare su carta assorbente. Salate.

Impiattate caldo, adagiando sul fondo la crema di finocchi, posizionando i bocconcini di razza e completando con le arance e le olive caramellate.