

COZZE ALL'ARANCIA CON ASPARAGI, ARACHIDI E CAFFÈ' SU CREMA DI PATATE

INGREDIENTI (per 4 persone)

200 g di patate farinose
nero di seppia q.b.
1 cucchiaino di zafferano
20 cozze
1 arancia
6 asparagi grossi
16 arachidi tostate
polvere di caffè q.b.
olio di riso q.b.
sale q.b.



PREPARAZIONE

Sgusciate le arachidi, eliminando il guscio e la pellicina, ma lasciandole intere.

Lasciate aprire le cozze in una padella con pochissima acqua. Man mano che si aprono, eliminatele dal fuoco e sgusciatele. Copritele a filo con l'acqua di cottura filtrata e aggiungetevi la scorza dell'arancia. Coprite con della pellicola e lasciate intiepidire.

Nel frattempo fate bollire le patate intere e con la buccia, in acqua fredda salata. Lasciate cuocere circa 20 minuti dallo spicco del bollire. Scolate ed eliminate la buccia. Mettetele a tocchetti nel bicchiere del frullatore ed aggiungete 150 ml di liquido freddo: utilizzate l'acqua delle cozze avanzata e acqua fredda. Iniziate a frullare con il frullatore a immersione, cercando di dare aria e ottenere un'emulsione cremosa. Tenete da parte 3 cucchiaini che mischierete in una ciotolina con qualche goccia di nero di seppia e altri 2 cucchiaini che mischierete con lo zafferano. Otterrete così due creme di patata colorate che vi serviranno alla fine per decorare il piatto. Riprendete a frullare la vostra crema di patata bianca, aggiungendo altri 50 ml di acqua fredda e, a filo, l'olio di riso. Aggiustate di sale. Una volta ottenuta la cremosità desiderata, potrete scaldarla in un secondo tempo sul fornello. Il procedimento di frullare con l'acqua fredda è fondamentale per evitare una consistenza collosa.

Sbollentate gli asparagi in acqua salata per 3 minuti, tuffateli in acqua e ghiaccio per fermare la cottura e mantenerne il colore. Tagliateli a losanghe, ricavando 4 pezzi da ciascuno.

Componete il piatto, adagiando un cucchiaino di crema di patate bianca a specchio sul fondo del piatto. Schizzate qualche goccia alla curcuma e posizionate asparagi, cozze e arachidi. Lucidate con qualche goccia di olio di riso e "sporcate" il piatto con la crema al nero di seppia. Spolverizzate con la polvere di caffè e servite.



mangiareda**dio**