

TARTARE DI TROTA MARINATA E MELONE CON COCKTAIL AL MELONE

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 trote iridee (circa 1 kg)
200 g di zucchero semolato
200 g di sale fino
1 lime
2 cucchiaini di aceto bianco
2 fili di erba cipollina
150 g di gorgonzola dolce
40 ml di latte
2 fette di pane in cassetta
1 spicchio d'aglio in camicia
sale, olio EVO q.b.

(per il caviale di melone)

150 g succo di melone
1,5 g agar agar
olio di semi di girasole da freezer

(per il Melonito – dosi per 1 cocktail)

3 cl di Vodka
3 cl di centrifugato di mela granny
9 cl di centrifugato di melone
10 cl di vino spumante
10 cl di Fior di sambuco
menta q.b.



PREPARAZIONE

Sfilettate il pesce, eliminando accuratamente lisce e pelle. Preparate la marinata, mischiando sale e zucchero e ricoprendo i filetti di pesce. Riponete in frigo per almeno un'ora, sciacquate sotto acqua corrente fredda e asciugate con un panno o carta assorbente.

Ricavate il succo del lime e unitelo all'aceto. Tagliare a tartare la trota e ungetela con olio EVO, in modo da proteggerne le carni. Irrorate con il succo del lime e l'aceto.

Pulite il melone e la mela, facilitandovi con gli appositi strumenti, estraendone il succo che vi servirà sia per la preparazione del cocktail che per il caviale di melone.

Nel frattempo, preparate il caviale di melone: Innanzitutto, riponete in freezer un bicchiere alto e stretto pieno di olio di semi di girasole (dovrà rimanerci almeno mezz'ora, finché non sarà freddissimo, ma non ghiacciato); filtrate con un colino l'estratto di melone e stemperatelo in una casseruola con l'agar agar; portatelo a ebollizione, continuando a girare con una frusta. Lasciate bollire 5 minuti, spegnete il fuoco e riportate a una temperatura di 50°C. con una siringa, lasciar colare nell'olio tante piccole microsfere di agrumi, creando così il vostro caviale. Terminata l'operazione, scolate, sciacquate con acqua fredda e conservate in frigo, in acqua fredda.



Riponete in un polsonetto o in una bastardella il gorgonzola e il latte, e lasciate scaldare a bagnomaria. Ricordate che affinché l'operazione avvenga in maniera delicata e senza sorprese, dovrete tenere la fiamma bassa e l'acqua nel tegame non dovrà né toccare il polsonetto, né bollire in maniera violenta.

Togliete dal fuoco, filtrate la fonduta, in modo da eliminare le muffe e ottenere un composto più blando e gradevole alla vista e riportate in caldo.

Eliminate i bordi dal pane in cassetta e, tagliatelo a quadrotti. Scaldatelo in un pentolino antiaderente con un filo d'olio e con uno spicchio d'aglio in camicia.

Impiattate con l'ausilio di un coppapasta, riponendo sul fondo un po' di crema di gorgonzola, il pane croccante, la tartare di trota e il caviale di melone.

Servite con il vostro Melonito, che avrete preparato come segue: raffreddate innanzitutto i bicchieri o contenitori in cui servirete il cocktail con del ghiaccio.

Con un bicchierino dosa cocktail, misurate 1 parte di vodka, 1 parte di estratto di mela, 3 parti di estratto di melone, ghiaccio e shakerate.

Con l'aiuto dello *strainer*, filtrate il cocktail e versatelo nei bicchieri/contenitori che avevate precedentemente raffreddato e in cui avrete aggiunto abbondante menta. Aggiungete lo spumante e il fior di sambuco e mescolate.