

BOCCIA DI COTECHINO CON RAPA, CAFFÈ E MELOGRANO E FINTE LENTICCHIE

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 cotechino fresco tipo boccia da 1 kg c.a.

(per la rapa fermentata)

1 rapa bianca

4 cucchiaini di aceto bianco

2 cucchiaini di zucchero semolato

1 cucchiaino di sale

(per la maionese al caffè)

250 ml d'acqua

30 g di caffè dalle forti note citriche

1 uovo

200 g di olio di semi di girasole

1 cucchiaino di senape

(per le finte lenticchie di Kombucha)

190 g di Kombucha

1,5 g agar agar (una bustina)

olio di semi di girasole

(per la salsa al melograno)

1 melograno

1 noce di burro

il succo di ½ limone

1 cucchiaino di maizena per addensare



PREPARAZIONE

In una pentola d'acciaio, bollite dolcemente la boccia in abbondante acqua fredda non salata per circa quattro ore.

Nel frattempo, pelate la rapa e affettatela con una mandolina. Mettetela a fermentare nell'emulsione ottenuta con aceto, zucchero e sale e lasciate riposare per mezz'ora.

Preparate la maionese al caffè: tritate al cutter il caffè e lasciatelo in infusione in acqua bollente per 4 minuti.

Filtratelo accuratamente con un colino e lasciate raffreddare.

Mettete nel bicchiere o in un contenitore alto e stretto gli ingredienti nel seguente ordine: la senape, l'uovo freddo di frigo, l'olio. Aggiungete 2 cucchiaini di infuso di caffè e una punta di sale (non per dare sapidità alla salsa, ma per esaltarne l'aroma). Prendete il minipimer, immergetelo e azionatelo alla massima velocità, tenendolo immobile per i primi dieci secondi. Continuate a emulsionare, per meno di un minuto, sino a consistenza desiderata. Riponete in frigo, sino al momento del servizio.

Preparate il caviale di Kombucha: 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); Stemperate in una casseruola la Kombucha con l'agar agar e 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 microsfele di Kombucha,



mangiaredadio

creando così le vostre finte lenticchie. Terminata l'operazione, scolate, sciacquate con acqua fredda e conservate in frigo, sempre in acqua fredda.

Preparate infine la salsa al melograno: spremete il limone; sgranate il melograno, massaggiandolo e incidendolo al centro, lungo tutta la circonferenza. Apritelo, roteando e poi iniziate a batterne il retro con il dorso di un cucchiaino.

Ponete sul fuoco una casseruola con una noce di burro, aggiungete il melograno ottenuto e il succo di limone. Lasciate restringere qualche minuto, togliere dal fuoco e passate al passaverdura.

Riponete quanto estratto sul fuoco, aggiungendo la maizena per addensare, continuando a rimestare con una frusta.

Quando il cotechino sarà cotto, porzionatelo, eliminando la pelle. Impiattate come da immagine e servite caldo.