

UOVO BARZOTTO E COCKTAIL “BLOODY BUSKY”

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 uova

(per i peperoni)

2 peperoni rossi

colatura d’alici

olio extravergine

aglio

(per il crumble di pane)

1 fetta di pancarrè

1 cucchiaio di pane grattugiato

1 cucchiaio di capperi sotto sale

1 cucchiaio di olive taggiasche

1 manciata di prezzemolo

menta per decorare

(per il cocktail – dose per 1 persona)

40 ml di Mezcal

80 ml di succo di pomodoro

30 cl di estratto di sedano

Il succo di un limone fresco

4 gocce di salsa Worcestershire

4 gocce di Tabasco

2 macinate di sale

2 macinate di pepe

ghiaccio

sedano per decorare



PREPARAZIONE

Potete preparare i peperoni anche con un giorno d’anticipo: in questo modo risulteranno più saporiti e di consistenza più tenace.

Lavate, asciugate i peperoni e infornateli a 200° per 40 minuti.

Nel frattempo, preparate l’olio all’aglio: sbucciate l’aglio, tagliatelo a metà ed eliminate il germoglio.

Inseritelo in un biberon da cucina e ricopritelo di olio extravergine d’oliva.

Terminata la cottura dei peperoni, sformateli e trasferiteli in un sacchetto gelo da cucina. Chiudetelo e lasciare raffreddare naturalmente.

Nel frattempo, preparate il crumble: tritate il prezzemolo.

Sminuzzate il pane in cassetta, i capperi e le olive. Mischiate a prezzemolo e pane grattugiato e abbrustolite in padella.

Non appena saranno raffreddati, eliminate la pelle dei peperoni con facilità; apriteli delicatamente ed eliminate i semi.

Tagliateli a listarelle piuttosto spesse e conditeli con pari quantità di olio all’aglio e colatura d’alici.



mangiaredadio

In una casseruola, portate a ebollizione dell'acqua e cuocete le uova per 5 minuti.
Lasciate raffreddare in acqua fredda e sbucciate con delicatezza.

Impiattate aiutandovi con due coppapasta di diametri differenti: all'interno di quello più piccolo, riponete sul fondo i peperoni e adagiatevi sopra l'uovo. All'interno del coppapasta più grande, disponete il crumble di pane. Decorate con foglioline di prezzemolo e menta.

Accompagnate con il "*Bloody Busky*": rinfrescate un bicchiere con del ghiaccio.

Versate il succo di pomodoro nello shaker, spremete il limone e aggiungete l'estratto di sedano. Aggiungete il Mezcal con un gigger.

Aggiungete la salsa Worcestershire, il tabasco, sale e pepe e mescolate con un bar spoon.

Secondo le indicazioni dell'Iba, il Bloody Mary non si shakera ma si miscela. Quindi anche per il Bloody Busky utilizzeremo la tecnica del Trowing, versando da uno shaker all'altro ripetutamente.

Con uno strainer, eliminate l'acqua dal bicchiere, versate il cocktail e decorate con un gambo di sedano.