

PANZANELLA 2.0 DI MANGIARE DA DIO

INGREDIENTI (per 4 persone)

250 g di pane
1 spicchio d'aglio
sale, pepe q.b.
Olio EVO
(per il gazpacho)
200 g di pomodori datterini
½ cetriolo
1 cipolla di Tropea
½ peperoncino
1 cucchiaino di aceto bianco
(per la gelatina di sedano)
200 ml di succo (estratto) di sedano
1 cucchiaio di aceto di mele
2 g di agar agar
(per la finitura)
1 cipolla di tropea
½ cetriolo
basilico
olio EVO



PREPARAZIONE

Prepara l'estratto di sedano con un estrattore o frullandolo e filtrandolo, se non ne sei provvisto. Aggiungi l'aceto e l'agar agar e porta sul fuoco a 90°, continuando a mescolare con una frusta. Porta a ebollizione per circa 3 minuti e fai raffreddare in frigo per almeno un'ora. Trascorso questo tempo, frulla bene, setaccia il composto e trasferisci in un biberon da cucina. Conserva in frigo, sino al momento di servire.

Preparate il gazpacho: lavate i pomodorini e tagliateli a metà; frullateli con la cipolla, il cetriolo e l'aceto. Aggiungete l'olio a filo e regolate di sale.

Occupatevi del taglio delle verdure: sbucciate la cipolla e tagliatela a rondelle con la vostra mandolina, posizionando la misura su 3. Poi passate al cetriolo: sbucciatelo e tagliatelo con la mandolina su misura 2 per il senso della lunghezza. Riponete entrambe le verdure in acqua e ghiaccio.

Eliminate la crosta dalle fette di pane e riducetele a cubotti regolari di circa 1 cm. Scaldate una padella con olio e aglio e saltateci il pane. Regolate di sale e pepe e tenete da parte.

Decorate aiutandovi con un coppasta di dimensioni, in cui verserete il gazpacho di pomodoro, disponendo all'esterno i cubotti di pane croccante. Rifinite con cetriolo e cipolla affettati con la vostra mandolina, gel di sedano e un giro d'olio.