

Cannelloni di mare



Il **TuttoFOOD 2017** si è da poco concluso, e' stata una fiera molto molto interessante per me, infatti al suo interno si è svolto il concorso culinario "**La stella della Cucina Senza Glutine**" al quale ho preso parte con grande felicità ed emozione.

La gara si è svolta nell'arco di due giorni, eravamo in totale **dodici** partecipanti, ed io sono stato il primo a cominciare :D non senza qualche difficoltà dovuta alla mia **emozione ed inesperienza** in competizioni di questo tipo. Infatti mi ero dimenticato a casa, o meglio avevo frainteso che ci fossero, molti strumenti indispensabili :D mattarello compreso.



il mio attestato

Fortunatamente sono riuscito in qualche modo a raccogliere lo stesso necessario grazie ad altri concorrenti e all'organizzatore della competizione, lo **Chef Giovanni Priolo**, che mi hanno prestato i loro "arnesi" del mestiere!

Così ho portato a termine i piatti di pasta e i dolci richiesti alla gara (sei porzioni di pasta fresca ripiena e sei dolci tutto in un ora e quindici minuti) per essere valutato. Davanti ai **cinque** giudici l'emozione non è mancata e neanche la voglia di **carpire qualche segnale** che mi facesse intuire il loro pensiero sul piatto :)

Soddisfatto? Ni! Potevo decisamente **fare molto meglio**. Pretendendo da me stesso sempre il massimo non posso essere soddisfatto completamente di quello che ho realizzato. Certo è che da questa esperienza ho **imparato tantissimo**, anche e soprattutto, grazie agli altri concorrenti (professionisti e non) in gara! L'hanno prossimo però voglio il **primo posto**!

Sono stati due giorni fantastici, unici e che porterò sempre nel **cuore**. Ho rivisto "vecchi" amici e conosciuti di nuovi. Abbiamo riso,

scherzato, mangiato e bevuto :D tutto grazie a questa grande passione che ci accomuna: **la cucina sglutinata.**

Ed ecco ora per voi la ricetta di pasta fresca ripiena che ho portato al concorso, buona lettura Amici!

Cannelloni di mare



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per i cannelloni:

110 grammi di preparato per pasta fresca;

1 uovo intero ed un albume;

1/2 bustina di nero di seppia;

sale q.b.

Per il ripieno:

1 ricottina fresca senza lattosio;

1 filetto di sgombro;

sale q.b.;

pepe q.b.

Per la crema di patate:

1 patata media;
1/3 di cipolla;
0,2 grammi di zafferano;
olio E.V.O. q.b.;
sale q.b.;
pepe q.b.

Per la bisque di crostacei:

6 pomodorini pachino;
1/2 cipolla bianca;
2 scampi freschi;
1/2 bicchiere di vino bianco secco;
prezzemolo q.b.;
sale grosso q.b.

Per i coralli:

10 grammi di farina di riso;
150 millilitri di acqua;
50 millilitri di olio E.V.O.;
paprica q.b.

Per la composizione:

sale Maldon affumicato.

*in caso di celiachia tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente certificati senza glutine

Procedimento

Il ripieno:

Eviscerate, sfilettate, deliscate e spellate lo sgombro (oppure fatelo fare al vostro pescivendolo di fiducia). Cuocete il filetto pulito per un paio di minuti in una padella antiaderente con un filo di olio, sale e pepe. Una volta cotto frullate il pesce in un beker insieme alla ricotta, un pizzico di sale. Mettete la crema ottenuta in una sac à poche e riponetela poi in frigorifero in attesa di completare gli altri passaggi del piatto.]

La crema di patate:

In un pentolino fate rosolare la cipolla tagliata a fettine con un filo di olio. Nel frattempo sbucciate la patata e tagliatela a fette sottili (così cuocerà prima), unitela alla cipolla rosolata e continuate la cottura coprendo il tutto con un po' di acqua calda. Aggiungete sale, zafferano, portate a cottura (eventualmente se le patate dovessero asciugarsi troppo aggiungete altra acqua) e frullate tutto con un mixer ad immersione per ottenere una crema liscia ed omogenea.]

Il corallo:

Unite tutti e quattro gli ingredienti insieme in una ciotolina, emulsionate con una forchetta ed intanto fate scaldare per bene una pentola antiaderente. Una volta calda versate poco alla volta il liquido nella padella e cuocetelo a fiamma media abbassando verso la fine. Una volta evaporata tutta l'acqua spegnete la fiamma, fate raffreddare leggermente e togliete il corallo dalla padella.

Gli scampi:

Sgusciate gli scampi (conservando i carapaci che serviranno per la bisque) e privateli del filetto interno. Una volta messi in forno i cannelloni (ci arriverete nei passaggi successivi) scaldate una padella antiaderente e mentre aspettate che raggiunga la temperatura infilate per il lungo la polpa degli scampi con uno stuzzicadenti e cuoceteli per un paio di minuti solo dal lato della pancia.]

La bisque:

In una pentola fate rosolare a fiamma alta con un filo di olio la cipolla sbuccata e tagliata grossolanamente, i pomodorini lavati e tagliati a metà, i carapaci degli scampi (teste comprese) ed il prezzemolo. Dopo qualche minuto sfumate con del vino bianco, fate evaporare l'alcool ed abbassate la fiamma. Coprite tutto con dell'acqua, aggiungete una manciata di sale grosso e fate cuocere per almeno un'ora a fiamma bassa con il coperchio. Trascorso il tempo fate cuocere per almeno quindici minuti ancora a pentola scoperta. Ora non vi resta che filtrare il liquido con un colino a maglie fini ed ecco pronta la vostra bisque di scampi.

Il cannellone:

Fate bollire una pentola piena d'acqua, aggiungete sale ed un filo di olio. Intanto preparate l'impasto nel modo classico (per la ricetta se non la conoscete cliccate [qui](#)) ed aggiungete durante la lavorazione mezza bustina di nero di seppia. Continuate a lavorarlo fino ad otterrete un impasto nero. Una volta steso ricavate sei rettangoli tutti della stessa dimensione, cuoceteli nell'acqua per un paio di minuti massimo e scolateli su un foglio di carta da forno senza sovrapporli per evitare che si attacchino. Farcite i cannelloni con la crema della sac à poche che avete in frigorifero, arrotolateli creando la classica forma a "sigaro" ed eventualmente tagliate la pasta in eccesso. Ultimo passaggio: tre minuti in forno statico a centottanta gradi.

La composizione:

In piatto piano versate un paio di cucchiari di crema di patate. Tirate fuori i cannelloni dal forno, spennellateli con un po' di bisque e adagiateli sulla crema di patate. Completate il piatto aggiungendovi sopra lo scampo e spolverizzatelo con del sale affumicato, una girata di pepe e aggiungete un pezzo di corallo alla paprica.]