

La ricetta degli chef dell'Apici: timballetto di calamari e polpo

ricetta-aceto-96b13042

Alfonso Crisci, chef proveniente dal territorio di Nola (Napoli), propone una ricetta targata Apici e realizzata per Acetaia Giuseppe Cremonini: il timballetto di calamari e polpo sbiancato con bavarese al pomodoro e cappello di broccoletti al salto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- g. 260 calamari
- g. 240 polpo
- n. 2 fogli gelatina animale
- g. 80 pomodorini in polpa
- g. 60 cime di broccoletti
- g. 40 olio extra vergine d'oliva
- g. 20 scalogno a rondelle
- g. 15 succo di limone
- g. 20 parmigiano a scaglette
- n. 2 cucchiaini di Aceto Balsamico di Modena Igp
- sale
- pepe
- n. 1 costa sedano
- n. 2 carote

PROCEDIMENTO

Lavare accuratamente il polpo e i calamari, a parte preparare una brunoise (con sedano carote e scalogno) cuocere il polipo e i calamari in due pentole separate, spegnere quando risulteranno teneri. Nel frattempo preparare la bavarese di pomodoro emulsionando i pomodori pelati, privati di semi con

