La ricetta: capesante in tempura con lardo di Colonnata

capesante-93fd168d

Ingredienti

n. 6 capesante
Pasta fillo
Maizena (o Amido di Mais)
Farina tipo “ 00”
Sale
Zucchine verdi
Carote
Cipolla tipo “Napoli”
Salsa Maionese
Salsa di soia
Olio aromatizzato allo zenzero
Olio per friggere Fridor
Lardo di colonnata
Acqua gassata ghiacciata

Procedimento - Preparare un cestino con due fogli di pasta fillo, riporlo sul fondo di un contenitore di allumino rovesciato e passarlo in forno a 180° per circa tre minuti. Bagnare leggermente la pasta fillo prima di infornarla. Preparare la tempura: in una ciotola unire 200 gr di maizena, 100 gr di farina, un pizzico di sale e l’acqua ghiacciata e stemperare fino ad ottenere la consistenza desiderata. Lasciare riposare in frigo per almeno 15 minuti. Aprire le capesante, asciugare con della carta assorbente e conservare la valva inferiore di ciascuna. Tagliare a julienne le carote e le zucchine e infarinare con farina e maizena. Friggerle in olio caldo a circa 170°.

Una volta dorate le verdure, asciugarle e disporle sul fondo del cestino di pasta fillo. Tagliare la cipolla “Napoli” a rondelle sottili e immergerla nella tempura. Friggere ed asciugare con carta assorbente. Immergere le capesante nella tempura e friggerle nell’olio bollente. Una volta dorate e asciugate, avvolgerle nel lardo di colonnata e disporle nel cestino, sopra le carote e le zucchine. Appoggiare un paio di rondelle di cipolla fritta come decorazione.

*** APCI -** Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell’Associazione Professionale Cuochi Italiani. www.cucinaprofessionale.com

Happy hour addio, ora c'è il finger food all'italiana