

IL LUOGO

AIMO E NADIA • MILANO

Bresaola della Valtellina IGP con sfere di grano saraceno e Valtellina Casera DOP, radicchio all'aceto di Nebbiolo e miele

Ingredienti x Sciatt:

- 2g Bicarbonato
- 90g Farina tipo 1
- 60g Farina saraceno
- 30g Grappa
- 50g Acqua frizzante

Ingredienti x Radicchio:

- 210g Aceto di Nebbiolo Valtellina
- 200g Acqua
- 100g Zucchero

Ingredienti per ripieno Sciatt:

- Valtellina Casera DOP 250g

Procedimento Sciatt:

Iniziamo con l'impasto dei sciatt, frulliamo le farine al bimby in modo tale da rendere la farina saraceno più fine possibile, quindi passarla con l'aiuto di un setaccio a maglia fine.

Mischiamo alle farine i liquidi incorporandole con l'aiuto di una frusta, il composto dovrà risultare non troppo denso ma comunque corposo, mettiamo nel sifone da 0,75ml e caricare con 2 cariche di gas. Lasciar riposare in frigo per almeno 4-5 ore.

Procedimento Radicchio:

Sfogliamo i nostri radicchi variegati in modo da ottenere solo le foglie, mischiamo tutti gli ingredienti e portiamo a temperatura di ebollizione sul fuoco, in modo da far sciogliere lo zucchero e amplificare il sapore degli aceti. Lasciar raffreddare per 5\6 minuti fuori dal fuoco, una volta raggiunto 30°\32° versarli sui radicchi per "cucinarli" leggermente, infine osmotizziamo il prodotto per un paio di volte con l'aiuto del vacuum machine.

IL LUOGO

AIMO E NADIA • MILANO

Servizio:

Passiamo lo spicchio di Valtellina Casera DOP nella grattugia, dopodiché formiamo delle sfere da 4\5g ciascuno.

Per friggere i nostri Sciatt riscaldiamo due pentolini con olio di semi uno a 200° e l'altro sui 170°\180°, e con un piccolo mestolino gli diamo una forma sferica. Abbiamo bisogno di due differenti oli perché con il primo a 200° riscaldiamo bene il mestolino, e nell'altro olio doriamo l'impasto in maniera omogenea.

Prima abbiamo parlato di un mestolino, quindi sifoniamo il composto all'interno, inseriamo la nostra sfera di Valtellina Casera DOP e infine copriamo con altro impasto. Friggiamo per 2\3 minuti irrorando sempre la sfera con olio bollente e infine tamponiamo con carta assorbente.

Andiamo a comporre il nostro piatto affettando la Bresaola della Valtellina IGP di 0.5\0.6 mm, ungiamo i sciatt con del miele di castagno e finiamo con i radicchi in pickles.