



**L'OSSERVATORIO JUST EAT
MENÙ DI AURORA CAVALLO (COOKER GIRL)**

PURISTI

Trota marinata agli agrumi, con estratto di finocchio e mela verde

SENTINELLE

Insalata di pane vecchio, zucca arrostita, cipolle, cavolo nero

EDONISTI

Dan Dan Mian Noodle con Salsiccia di Bra

SEGUACI

Beignets di New Orleans Della Principessa e il Ranocchio



PURISTI - *Trota marinata agli agrumi, con estratto di finocchio e mela verde*

Dosi per 4 persone

INGREDIENTI:

- 2 filetti di trota salmonata, con pelle, non squamata, abbattute
- 1 limone
- 2 lime
- 1 arancio
- 700g sale fino
- 1kg zucchero
- Olio evo
- Sale fino
- 2 finocchi
- 1 mela verde
- Zenzero
- 1 costa sedano
- Cubetti di ghiaccio
- Xanthana
- Olio al jalapeno
- 250 ml olio di semi
- 100g prezzemolo
- 100g jalapeno
- Erbe (prezzemolo, aneto, finocchietto)

PROCEDIMENTO:

Mescolare zucchero e sale. Condire le trote dalla parte della carne con la scorza di agrumi. Stendere uno strato di sale e zucchero su una teglia, aggiungere il pesce, ricoprire completamente con sale. Lasciare in frigo 8h.

Togliere dal frigo, eliminare sale, passare in acqua e ghiaccio per eliminare tutto il sale rimasto, tamponare benissimo per asciugare. Tagliare a cubetti come ceviche.

Per l'estratto: fare un estratto con sedano, finocchi, mela, una puntina (minuscola!) di zenzero. Ottenere un estratto che va addensato con una punta di gomma xanthana (deve rimanere come un'acqua di pomodoro, liquido appena appena corposo come ceviche).

Per l'olio: sbianchire il prezzemolo. Strizzarlo bene. Fare lo stesso con l'jalapeno a fettine (tolto i semi). Frullare il tutto con blender insieme all'olio. Portare sul fuoco e scaldare fino a che soffrigge leggermente, spegnere, filtrare tramite garza. Otteniamo olio verde.

Serviamo in ciotolina con qualche cubetto di ceviche, l'estratto, olio verde e fettine di jalapeno e erbe (prezzemolo, aneto, finocchietto).



SENTINELLE - *Insalata di pane vecchio, zucca arrostita, cavolo nero e castagne*

Dosi per 4 persone

INGREDIENTI

- 5 fette pane vecchio
- Mezza zucca hokkaido
- Miele (qualsiasi)
- 4 cucchiai vino bianco (fermo, qualsiasi)
- 1 spicchio d'aglio
- Rosmarino
- Alloro
- Olio evo
- Sale
- Prezzemolo
- 4 foglie di cavolo nero
- 200g castagne precotte
- Aceto balsamico
- Brodo vegetale
- 4 cucchiai olive taggiasche
- Peperoncino

PROCEDIMENTO:

Tagliamo del pane raffermo a cubotti e lo inumidiamo con vino mescolato con un buon brodo, come una panzanella, quindi senza esagerare. Puliamo le foglie di cavolo nero, tagliamole a fettine, rosoliamo con olio e aglio e peperoncino. Uniamo le castagne, mescoliamo per insaporire. Tagliamo la zucca a dadini, condiamo con olio, sale, miele, rosmarino e una foglia di alloro e cuociamo in forno a 200° per 15 minuti. Deve risultare caramellata.

Riuniamo in ciotola il pane, il cavolo nero, la zucca, le olive, condiamo con sale, aceto balsamico, pepe, olio. Lasciamo macerare per 1h prima di servire.

All'ultimissimo aggiungere un trito di prezzemolo e rosmarino, finissimo.



EDONISTI - *Dan Dan Mian Noodle con Salsiccia di Bra*

Dosi per 4 persone

INGREDIENTI

- Noodles freschi 400g

Per l'olio:

- 200 ml olio di semi
- 1 cucchiaino pepe di sichuan
- 1/4 cucchiaino cannella
- 1 anice stellato
- 1 zenzero
- 2 chiodi garofano (opzionali)
- 1 scalogno
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini peperoncino dolce (gochugaru)

Per la salsa

- 4 cucchiaini tahina
- 1 spicchio aglio
- 2 cucchiaini salsa di soia
- 3 cucchiaini olio aromatizzato
- 1 cucchiaino olio di sesamo
- semi di sesamo
- 400g mix funghi freschi
- 200 g salsiccia di Bra
- 1 Pak-choi cavolo cinese
- 1 cipollotto

Per guarnire

- Arachidi tritate (100gr)

PROCEDIMENTO:

Per l'olio: in una ciotola aggiungiamo l'aglio grattugiato, la cannella, il pepe di sichuan, il peperoncino, una punta di zenzero, i chiodi di garofano, l'anice stellato e lo scalogno tagliato sottile. Aggiungiamo l'olio bollente e ricopriamo tutti gli ingredienti nella ciotola.

Per la salsa: uniamo la tahina, i semi di sesamo, l'olio di sesamo, la salsa di soia, l'olio aromatico e una punta di aglio grattugiato. Mescoliamo bene e la salsa è pronta.

Tagliamo i funghi a pezzettoni e saltiamoli in padella con 2 cucchiaini di olio aromatico.

Nel frattempo, cuociamo i noodles in acqua bollente salata. Scoliamoli direttamente nella padella con i funghi, aggiungendo la salsa.

Serviamo guarnendo con l'olio aromatico, le foglie di pak choi sbianchite, semi di sesamo, arachidi tritate e tocchetti di salsiccia di bra.



SEGUACI - Beignets di New Orleans Della Principessa e il Ranocchio

Dosi per 4 persone

INGREDIENTI

Per circa 35-40 beignets (a seconda delle dimensioni)

- 170 g acqua
- 12 g di lievito di birra fresco
- 65 g zucchero
- 120 g latte
- 1 uovo + 1 tuorlo
- 6 g sale
- 560 g farina di media forza
- 40 g burro morbido
- 1,5 L olio di semi per friggere
- zucchero a velo per spolverizzare

Per la crema

- 1200 g latte intero
- 300 g panna liquida
- 21 tuorli
- 120 g amido di mais
- 360 g zucchero
- Vaniglia
- 18 g gelatina

PROCEDIMENTO:

Sulla spianatoia uniamo la farina, il lievito e lo zucchero. Aggiungiamo il latte, l'acqua, l'uovo e impastiamo. Ora uniamo il sale e poi il burro qualche tocchetto alla volta. Impastiamo finché l'impasto non sarà liscio e omogeneo e diamo qualche piega. Mettiamo l'impasto in una ciotola unta con il burro, copriamo con pellicola o con un coperchio e mettiamo a lievitare in un luogo caldo per 2 ore o finché non sarà raddoppiato di volume.

Spostiamoci su un piano di lavoro leggermente infarinato, adagiamoci sopra l'impasto e stendiamolo fino ad avere un rettangolo spesso circa 1 cm. A questo punto formiamo i nostri beignets tagliando l'impasto in quadrati di 5-6 cm di lato (ma potete farli anche più piccoli, se vi piacciono di più!). Una volta formati, lasciamoli riposare 10 minuti.

È il momento di friggere! Scaldiamo l'olio in una casseruola profonda e capiente, la temperatura ideale è di 170 °C. Vi consiglio di friggerne pochi alla volta, girandoli di tanto in tanto così da farli dorare uniformemente; saranno pronti in circa 3-5 minuti. Scoliamoli infine su un foglio di carta assorbente per rimuovere l'olio in eccesso. Non appena scolati sommergiamoli in una cascata di zucchero a velo.

Per la crema: Uniamo il latte e la panna in un pentolino e facciamo scaldare, aggiungendo una parte dello zucchero. In una ciotola uniamo i tuorli con la restante parte di zucchero e amalgamiamo con una frusta. Profumiamo con pasta di vaniglia e aggiungiamo l'amido di mais. Stemperiamo il latte caldo in più volte nel composto di tuorli. Ci trasferiamo nuovamente sul fuoco e portiamo la crema a 82 gradi, mescolando sempre



(così che una volta fuori dal fuoco arrivi automaticamente a 84). Aggiungiamo la gelatina ammollata e strizzata. Freddiamola il più velocemente possibile versandola su una teglia passata nel freezer. Una volta totalmente fredda, sbattiamola bene con le fruste per renderla nuovamente cremosa.



Attrezzatura:

- Coltello per sfilettare il pesce
- Coltello per tagliare frutta e verdura
- Placca da forno per caramellare la zucca
- Padella per friggere
- Padella per cuocere le varie preparazioni
- 2 taglieri grandi
- Pentola medie dimensioni
- Padella antiaderente medie dimensioni
- Scolapasta
- Pentolino per crema
- Setaccio per zucchero a velo
- Sac-a-poche
- Ciotole di varie dimensioni
- Carta assorbente
- Cucchiiai
- Cucchiaino in legno