

## ROMBO E FEGATO GRASSO D'OCA CON LENTICCHIE, FAVE DI CACAO E GELATINA DI ACETO DI BAROLO

### **Ingredienti:** per 8 persone

- 1 n rombo chiodato da almeno 2 kg
- 8 n scaloppe di fegato grasso d'oca

### Per le lenticchie:

- 500 g lenticchie di Castelluccio
- 60 g carote a brunoise
- 60 g sedano a brunoise
- 50 g scalogne a brunoise
- 2 spicchi aglio
- 10 n. pomodorini di Corbara
- 40 g aceto di Xeres
- 200 g fondo di pollo
- 800 g brodo di pollo
- 60 g colatura di alici
- 2 foglie alloro
- 2 rametti timo al limone
- q.b. burro freddo e fave di cacao

### Per la gelatina all'aceto di Barolo:

- 200 g acqua
- 100 g aceto di Barolo
- 6 g agar agar
- 1 g sale fine
- 3 foglie gelatina

### Per la pennellata di cioccolato:

- 100 g cioccolato Guanaja
- 50 g acqua

### **Preparazione:**

- tagliare il rombo a tranches e cucinarli in padella
- scottare la scoppa di fegato in padella e condire con fior di sale e pepe
- togliere la pelle e la spina centrale e riunire i filetti mettendo in mezzo la scaloppa di foie gras

### Per le lenticchie:

- mettere le lenticchie a bagno per 12 ore cambiando l'acqua due volte
- rosolare scalogne e aglio in olio
- aggiungere le verdure e bagnare con aceto
- aggiungere le lenticchie e coprire con brodo di pollo
- aggiungere erbe, alloro e colatura e farli bollire a fuoco basso
- schiumare spesso
- aggiungere fondo di pollo e alla fine legarli leggermente con burro freddo
- frullare una parte per la purea
- con aiuto di un anello stendere la purea nel piatto, coprire con lenticchie e fave di cacao

### Per la gelatina all'aceto di Barolo:

- frullare acqua e aceto con agar agar e portare a bollire
- togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina ammollata
- stendere in una placca e fare raffreddare
- tagliare a dadi da 5 mm

### **Ristorante Oliver Glowig**



- mettere 5 dadi su ogni piatto

**Ristorante Oliver Glowig**

Aldrovandi Villa Borghese - Via Ulisse Aldrovandi, 15 - 00197 Roma - Italia - T +39 06 321 61 26 - T +39 06 322 39 93 - info@oliverglowig.com - oliverglowig.com