

PICCIONE, GALLETTO E FEGATO GRASSO D'OCA IN CROCCANTE DI OLIVE E FRUTTA SECCA CON SEDANO

Ingredienti:

Per il croccante di olive e frutta secca:

- 200 g zucchero
- 100 ml acqua
- 100 g noci
- 50 g pinoli
- 50 g pistacchi
- 60 g olive tritate e seccate
- 12 grani ginepro tritati
- 2 g rosmarino tritato
- 100 g burro fuso

Per la farcia:

- 500 g petto di pollo
- 1 albume
- 6 g sale
- q.b. pepe e panna fresca, brandy

Per il crepinette:

- 1 petto di piccione
- 1 petto di galletto
- 20 g fegato d'oca
- 10 g spinacini
- 10 g retina di maiale

Preparazione:

Per il croccante di olive e frutta secca:

- caramellare lo zucchero con l'acqua
- aggiungere e tostare noci, pistacchi e pinoli e lasciare raffreddare
- tritare rosmarino, ginepro, olive e burro
- tritare il croccante e mischiarla con rosmarino, ginepro, olive e burro
- stendere tra due foglie di carta per forno e congelare

Per la farcia:

- tagliare il petto di pollo a cubetti e condirlo con sale, pepe, brandy e albume
- metterlo in un contenitore del PacoJet e coprire con panna fresca
- congelarlo la farcia per 24 ore
- aggiungere altra panna fresca e frullare la farcia nel PacoJet e passare al setaccio

Per la purea di sedano rapa:

- tagliare il sedano rapa a dadi di 5 cm
- portare il sedano a bollire con panna, sale, pepe e macis
- togliere il sedano dalla panna e frullarlo
- aggiungere alla volta la panna di cottura finche la consistenza giusta

Per il crepinette di piccione e galletto:

- cucinare gli spinacini a microonde
- stendere gli spinacini sul pellicola e coprirli fine con la farcia
- avvolgere il fegato grasso con gli spinacini
- stendere farcia sul petto di piccione e sul petto di galletto

Ristorante Oliver Glowig





- riunire i due petti e il fegato d'oca
- stendere gli spinacini sulla retina di maiale e chiudere i petti
- cucinare il crepinette in padella e finire la cottura al forno a 180°C per 10 minuti
- accoppiare la crosta e gratinare il crepinette sotto la salamandra
- decorare la purea di sedano con sedano bianco condito al olio di zucca e aceto di xeres