



la cucina colorista di Trussardi alla Scala

A noir, E blanc, I rouge, U vert, O bleu: voyelles (...)

Durante la nostra visita da Trussardi, il colore ci ha perseguitati. Due ascensori, uno azzurro acceso e l'altro giallo canarino; una sala piena di rossi, poltrone, pavimento, mobili; i piatti di verdi intensi, gialli, viola...

Come Rimbaud, Andrea Berton ha scoperto il colore delle vocali con cui scrivere la sua cucina. A Milano. Da Trussardi alla Scala.

andrea berton

ristorante Trussardi alla Scala
Piazza della Scala 5
20121 Milano (IT)
www.trussardiallascala.it

fotografie: Ennio Calice

una cucina di gusto

davide di corato

direttore della rivista *Ho.Re.Ca. Magazine*
www.horecaitalia.it

Era una mattina d'autunno del 2005 e mi stavo recando a una degustazione di uno dei più celebrati vini al mondo presso il ristorante Trussardi Alla Scala di Milano. Nessuno ancora sapeva, o almeno erano molto pochi coloro che già sapevano, che c'era stato un cambio alla guida della cucina e del locale. La degustazione inizia ed è guidata dall'enologo della nota cantina. Terminata la verticale di dieci annate, dalla cucina comincia a uscire una serie di finger food golosi, saporiti, ghiotti, dove la materia prima è valorizzata ed esaltata. Altro comune denominatore la tecnica che sta alla base di questi finger food. Lì per lì sono rimasto sconcertato e meravigliato, in quanto non riconoscevo la linea di cucina fino ad allora proposta del ristorante dei Trussardi. Poi, all'improvviso, ecco apparire l'artefice di tale rivoluzione: lo chef Andrea Berton. Da quel giorno il panorama della Milano enogastronomica si arricchisce di un altro protagonista.

La tecnica e la sensibilità nel trattare le materie prime sono appunto alla base della filosofia di cucina di Andrea Berton, chef friulano di San Daniele, una delle patrie dei prosciutti crudi italiani. Due doti che spesso sono innate e che solo con l'età e l'esperienza possono perfezionarsi e maturare. Venti anni fa, in tempi non sospetti, Alfonso Iaccarino mi disse che tutti sono capaci di esaltare un'aragosta, mentre solo in pochi sono in grado di fare grande una melanzana. Un insegnamento che ancora oggi mi porto addosso e che ritrovo nella cucina di Andrea Berton. Un altro fatto che caratterizza la sua filosofia di cucina: l'importanza di capire come lavorare la materia prima, senza strapazzarla o rovinarla. Si è soliti dire che una materia prima se è di grande livello non deve essere minimamente toccata, anzi lasciata integra il più possibile. Un concetto che trovo piuttosto fondato, ma non condivido, almeno nel caso di Berton. Se uno chef ha appunto una grande sensibilità sulle materie prime può sicuramente manipolarle senza stravolgerle o ucciderle. L'importante è che il valore rimanga intatto. Serve quindi anche un lavoro di precisione, quasi certolina. Se non fosse così, lo chef cosa starebbe a fare? Servire solo grandi materie prime crude?

Dietro comunque Andrea Berton, c'è anche una eccellente scuola, oltre che una predisposizione naturale. L'inizio della sua avventura si ha nella cucina di Gualtiero Marchesi, allora ancora a Milano in Bonvesin de la Riva, dove "ho capito cosa significa fare questo lavoro ad alto livello, soprattutto in un momento in cui l'importanza della cucina non era così come oggi". Poi, una parentesi a Londra al Mossiman's, quindi in Italia da Pinchiorri insieme a Carlo Cracco e quattro anni in Francia al Louis XV di Alain Ducasse, prima di ritornare in Italia alla Taverna di Colloredo come chef, dove raccoglie la sua prima stella Michelin, e successivamente come executive chef nuovamente da Gualtiero Marchesi all'Albereta. "L'esperienza italiana è stata molto utile anche nel capire, conoscere e soprattutto riconoscere le materie prime, mentre in Francia mi sono sentito a casa in quanto ho visto e vissuto un modo di lavorare e di interpretare la cucina molto simile a quello personale".



Con un background così e la voglia di lavorare i risultati non hanno tardato ad arrivare. In quattro anni, Andrea Berton arriva a conquistare due stelle Michelin e i consensi della critica. "Sono solamente a un punto di partenza", spiega lo chef, "dove sono riuscito a mettere in pratica una cucina che si può identificare con il mio pensiero. Sto semplicemente mettendo le fondamenta per costruire il futuro e il pubblico ha percepito tale messaggio". Siamo, quindi, di fronte alla partenza di una, se osiamo così definirla, fase due. Dove la difficoltà sta nel mantenere tale filosofia di cucina e svilupparla senza tradire le attese del cliente, che da questo momento è sempre più attento e preparato. "Non sento tutte queste tensioni e le critiche le vivo bene. Le analizzo e se c'è un errore da parte nostra cerchiamo di evitarlo nel futuro". Lo chef però ha le idee chiare, è un personaggio tenace e che sa quel che vuole. "In cucina detesto fortemente il disordine e la mancanza di attenzione in fatto di pulizia. Sono le due cose che non accetto, in quanto dimostrano una mancanza di rispetto nei confronti del cliente. Quest'ultimo deve essere sempre rispettato. L'ordine e la pulizia sono sempre alla base di ogni piatto se si vogliono ottenere grandi risultati".

Quando compriamo una nuova automobile vogliamo le ultime novità. Per l'auto l'innovazione nella tradizione è d'obbligo, al ristorante no. Ma la cucina non è la stessa cosa? La tecnica, in questo caso di Andrea Berton, porta a realizzare piatti tradizionali, rivisitati e riproposti in chiave più attuale. "La nostra generazione – dice sempre lo chef – ha avuto la fortuna di vivere in un momento di grande sviluppo e creatività, mosso però da una profonda conoscenza delle basi della grandi cucine, dalla realizzazione di un fondo bruno a quella di un fumetto di pesce, dal disossare una quaglia al saper trinciare. Credo che tradizione e classicità siano sempre alla base anche della cucina più estrema e attuale. Non bisogna diventare schiavi e vittime della tecnologia. Questa va guidata e controllata. Non deve sofferire alle conoscenze o alle mancanze dello chef, anzi va considerata come uno strumento per valorizzare il proprio lavoro, che ti consente di metterti nelle migliori condizioni per dare il massimo e che ti facilita la vita". Caratteristiche che si ritrovano nei piatti di Andrea Berton, dove il concetto di identificabilità del piatto e di unicità nel suo genere sono sempre presenti, seppur talvolta portati agli estremi.

“ sono riuscito a mettere in pratica una cucina che si può identificare con il mio pensiero ”

Le salse da Trussardi alla Scala

“Dovevo preparare una maionese senza uovo per un piatto e bisognava trovare l'ingrediente capace di amalgamare il tutto al posto delle uova. Inizialmente ho provato con un brodo di carne di manzo molto gelatinoso, che veniva fatto ridurre e poi emulsionato con l'olio extravergine di oliva. Successivamente ho pensato di sviluppare la stessa tecnica partendo dal brodo di pesce. A questo scopo prediligoi pesci più ricchi in albumina, come il rombo. L'olio che meglio si addice all'elaborazione di questa maionese è un extravergine molto delicato, intenso ma che non copra il sapore del fumetto. L'ideale è un extravergine siciliano oppure un olio ligure di Taggiasca”.

fumetto di pesce



olio extravergine di oliva



emulsione base

ingredienti: 1 kg di lische di pesce, 50 g di sedano, 50 g di finocchi, 1 spicchio di aglio, 1 rametto di timo, 80 g di cipollotti, 3 litri di acqua, 20 cl di vino bianco.
procedimento: tagliare le lische in piccoli pezzi. Lasciare sgorgare in acqua per 2 ore. Tagliare le verdure in piccoli pezzi e tostarle insieme alle lische. Sfumare con il vino bianco, quindi aggiungere l'acqua fredda. Portare a ebollizione e mantenere il bollore per 20 minuti. Filtrare.

eb1

liquirizia

seppia arrosto
con salsa alla liquirizia

eb2

pesce

lasagna di patate viola, corallo
di fasolaro cotto sottovuoto,
schiuma di prezzemolo

eb3

tè

ravioli di zucca,
salsa al tè affumicato e
colatura di alici

ebI seppia arrosto con salsa alla liquirizia

“Mi piace la forma regolare, quasi rigorosa della seppia, la sua morbidezza e la sua freschezza. Per questo piatto la seppia è cotta rapidamente alla griglia e valorizzata dall’abbinamento con la liquirizia, un’idea nata in una situazione del tutto inusuale: avevamo prodotto una salsa alla liquirizia e stavamo assaggiando dei pesci con la salsa. La seppia ci ha illuminati”.

la salsa alla liquirizia

ingredienti: 200 g di fumetto di pesce ridotto (a partire da 1 kg), 600 g di olio extravergine di oliva, 3 g di liquirizia in polvere, sale q.b., pepe q.b., succo di limone q.b.

procedimento: scaldare il fumetto. Versare l’olio a filo e montare con il minipimer fino a ottenere la consistenza desiderata. Regolare di sale e pepe e aggiungere qualche goccia di limone. A 100 g di maionese aggiungere la liquirizia.

le seppie

ingredienti: 8 seppie da 80-90 g, aglio q.b., sale q.b., pepe q.b., timo q.b., olio extravergine di oliva q.b.

procedimento: lavare e pulire le seppie. Farle marinare per 5 minuti con sale, pepe, olio, aglio e timo. Passarle sulla piastra per 2 minuti.

la polvere di pane nero

ingredienti: 500 g di farina tipo “00”, 290 g di semola, 18 g di sale, 45 g di olio di oliva, 380 g di acqua, 7 g di malto, 15 g di strutto, 13 g di lievito secco, 20 g di nero di seppia.

procedimento: mescolare le farine con il sale, lo strutto e il nero di seppia. Sciogliere il lievito nell’acqua tiepida. Unire tutti gli ingredienti e impastare per 6 minuti a velocità 1 e per 3 minuti a velocità 2. Lasciare lievitare. Dividere in due e lasciare nuovamente lievitare. Cuocere in forno a 185°C per 15 minuti al 30% di umidità; poi, girare e fare cuocere per 6 minuti a secco. Tagliare il pane in pezzi. Seccarli in forno a 70°C. Passarli al cutter fino a ottenere una polvere.

presentazione

altri ingredienti: 8 ciuffi di foglie di portulaca.

Disporre sul piatto una cucchiata di salsa alla liquirizia e stenderla con una spatola. Tracciare una riga di polvere di pane. Sistemare le seppie arrostate e rifinire con le foglie di portulaca.



eb2 lasagna di patate viola, corallo di fasolaro cotto sottovuoto, schiuma di prezzemolo

“Questa pietanza nasce dall’idea stimolante di fare evolvere il contesto tradizionale della lasagna.

La patata è un prodotto che mi piace molto per la sua versatilità. La scelta è ricaduta sulla varietà viola per una ragione estetica ma anche per la consistenza, che mi ha permesso di ottenere una pasta con le st

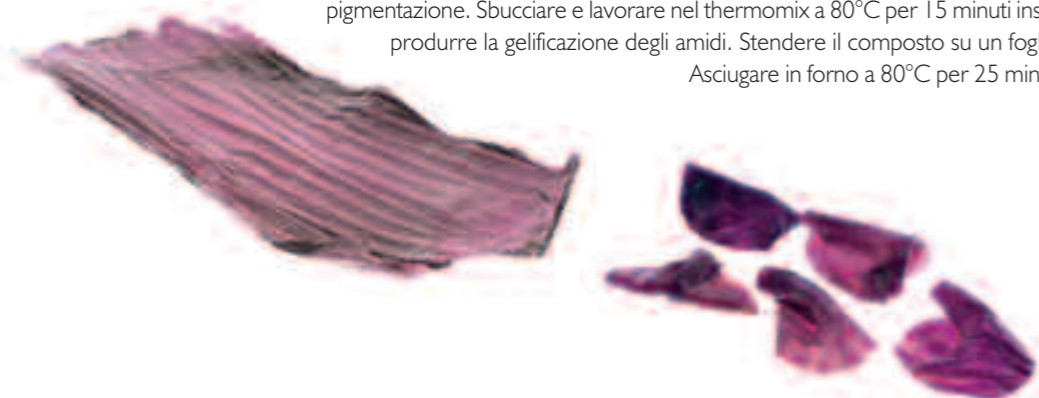
L’abbinamento con il fasolaro deriva dalla scelta di esaltare questo mollusco poco utilizzato in cucina. Il corallo, la parte più nobile, è cotto sottovuoto affinché risulti morbido - e non gommoso come è facile che accada - e mantenga il suo colore brillante e vivo.

Infine il prezzemolo è un altro omaggio alla classicità, che lo vede sempre in abbinamento con il pesce. La presenza della clorofilla apporta un sapore molto intenso e un’imprescindibile complementarietà cromatica”.

le lasagne di patate viola

ingredienti: 700 g di patate viola, 420 g di acqua, 90 g di fecola di patate, fumetto di pesce q.b., 7 g di sale.

procedimento: cuocere le patate al vapore con la buccia. Raffreddarle e tenerle confezionate sottovuoto per una notte per fissare la pigmentazione. Sbucciare e lavorare nel thermomix a 80°C per 15 minuti insieme al fumetto di pesce e alla fecola in modo da produrre la gelificazione degli amidi. Stendere il composto su un foglio di carta da forno con uno spessore di 1 mm. Asciugare in forno a 80°C per 25 minuti. Coppare e mettere da parte in frigorifero.



Il foglio di patate viola essiccato e le lasagne dopo la cottura.

la salsa di prezzemolo

ingredienti: 300 g di patate bollite, 300 g di olio extravergine di oliva, 300 g di fumetto di pesce, 120 g di prezzemolo, 6 g di sale, 1 spicchio di aglio.

procedimento: scaldare l’olio in una casseruola, aggiungere l’aglio e i gambi di prezzemolo. Quando inizia a soffriggere, versare l’olio nel thermomix insieme alle patate, al fumetto e al sale. Infine aggiungere le foglie di prezzemolo. Frullare fino a ottenere un colore verde vivo. Raffreddare.

i fasolari

ingredienti: 2 kg di fasolari, 2 spicchi di aglio, 30 g di olio extravergine di oliva.



Le conchiglie dei fasolari e il corallo.

procedimento: lavare i fasolari. Lasciare spurgare per un’ora in una placca, appena coperti con acqua. Confezionare sottovuoto con l’aglio, l’olio extravergine di oliva e cuocere al vapore a 65°C per 3 minuti. Abbattearli, aprirli e privarli della parte bianca. Mettere da parte.

la maionese di pesce

ingredienti: 200 g di fumetto di pesce leggermente ridotto, 600 g di olio extravergine di oliva, sale q.b., pepe q.b., succo di limone q.b.

procedimento: scaldare il fumetto. Versare l’olio a filo, montando con il minipimer fino a ottenere la consistenza desiderata. Regolare di sale e pepe e aggiungere qualche goccia di limone.

presentazione

altri ingredienti: olio extravergine di oliva q.b.

Scaldare il corallo dei fasolari. Cuocere le lasagne in acqua salata a 85°C per 10 secondi. Condire con olio extravergine di oliva. Disporre al centro del piatto due cucchiainate di maionese di pesce. Sopra, sistemare le lasagne e i fasolari in ordine sparso. Rfinire con la salsa di prezzemolo leggermente schiumata con un minipimer.



eb3 ravioli di zucca, salsa al tè affumicato e colatura di alici

“A seconda delle regioni, questo piatto è classicamente composto da zucca abbinata ad amaretti e/o mostarda in proporzioni variabili e poi condito con burro fuso e salvia. Quello che mi interessava era di riuscire a conferire un richiamo stimolante per il palato, perchè nella ricetta classica il sapore è molto morbido, quasi dolce. Il mio obiettivo era di trovare un accostamento alternativo che creasse una soluzione inusuale in grado di valorizzare ciascun ingrediente.

Il primo sviluppo dell'abbinamento con il tè affumicato l'ho realizzato con una crema di zucca che mi ha poi suggerito l'idea del raviolo. Il sentore delicato del legno apportato dall'affumicatura si avvicina a quello della zucca esaltandolo; tuttavia, il risultato quasi dolciastro che ne consegue non è capace di creare il contrasto desiderato. Ecco che interviene la colatura di alici, una salatura naturale che apporta una sferzata esplosiva al palato. Trattandosi di un piatto tradizionale, inizialmente i clienti erano titubanti, dato che nella loro memoria gustativa i sapori della ricetta sono molto diversi, ma era proprio questo il gioco che volevo proporre”.

i ravioli

1) la pasta

ingredienti: 750 g di farina, 425 g di tuorli, 175 g di albume.

procedimento: impastare la farina con i tuorli e l'albume fino a ottenere un impasto omogeneo. Confezionare sottovuoto e lasciare riposare per una notte.

2) il ripieno di zucca

ingredienti: 1 kg di zucca, 100 g di sciroppo tpt, sale q.b., pepe bianco q.b.

procedimento: mondare la zucca privandola dei semi. Tagliarla a pezzi e confezionare sottovuoto con lo sciroppo. Cuocere a 100°C per 40 minuti. Lasciare scolare lo sciroppo. Frullare la zucca e passare al setaccio. Regolare di sale e pepe bianco.

3) i ravioli

procedimento: stendere la pasta molto sottile. Spennellarne metà superficie con acqua. Disporre il ripieno con una tasca da pasticciere mantenendo una distanza di 3 cm fra un raviolo e l'altro. Ricoprire con l'altra metà della pasta facendola aderire perfettamente al ripieno. Tagliare con un coppapasta, lasciando un bordo di appena 1 mm.

la salsa di tè



ingredienti: 200 g di fumetto di pesce ridotto (a partire da 500 g), 300 g di olio extravergine di oliva, 14 g di tè Lapsang Souchong.

procedimento: scaldare il fumetto. Lasciare in infusione nel fumetto 14 g di tè a 60°C per 20 minuti. Versarvi l'olio a filo, montando con il frullatore a immersione fino a ottenere la consistenza desiderata. Filtrare e mettere da parte.

Tè Lapsang e, a destra, l'infusione.



la colatura

ingredienti: 30 g di colatura di alici di Cetara, 70 g di olio extravergine di oliva.

procedimento: emulsionare i due ingredienti e mettere da parte.

i fili di zucca

ingredienti: zucca q.b.

procedimento: affettare la zucca con l'affettatrice. Dalle fette ottenute, ricavare dei fili. Disporli in ordine sparso su carta da forno in una teglia in modo da ottenere una griglia irregolare. Pressarli con un'altra teglia. Seccare in forno a 80°C per 2 ore.

presentazione

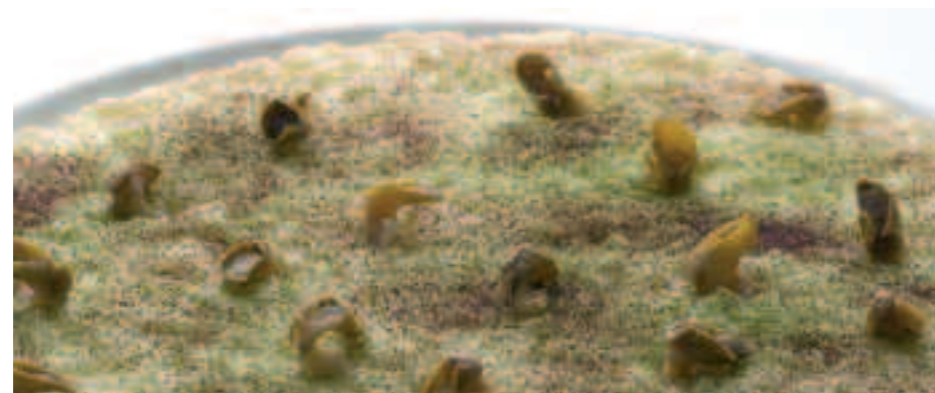
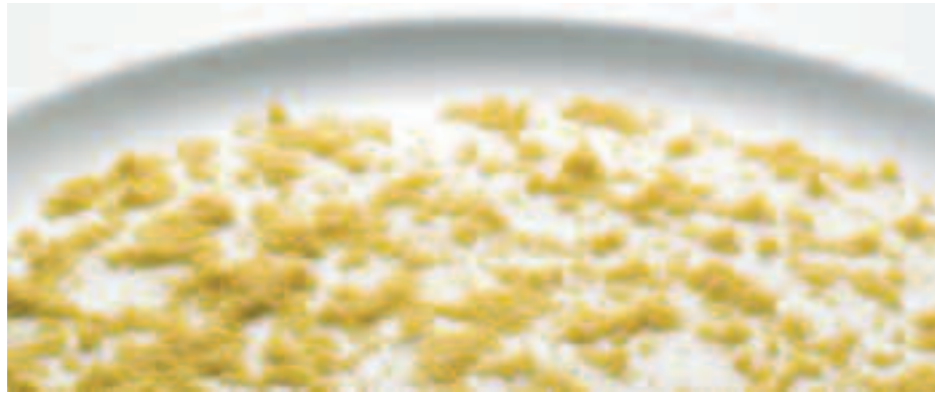
Cuocere i ravioli in acqua salata bollente. Schiumare la salsa con il minipimer e versarla in un piatto fondo. Disporre 12 ravioli. Fare cadere una goccia di emulsione di colatura su ogni raviolo. Rifinire con i fili di zucca.



risotto con crema al limone, alghe in polvere, lumachine di mare

“Il riso è un cereale che mi piace molto. Scelgo di proporre sempre le elaborazioni più classiche del risotto italiano, come per esempio quello ai frutti di mare. La ricerca mi ha portato a trovare delle soluzioni che richiamassero i sapori che caratterizzano la ricetta, utilizzando però prodotti diversi, meno usuali.

Il primo pensiero è stato quello di utilizzare le alghe in polvere per creare il profilo iodato, “di mare”. Poi ho pensato alle lumachine, di cui apprezzo la consistenza carnosa che crea un contrasto interessante con la cremosità del riso. Infine volevo riprodurre l'acidità tipica delle insalate di mare e sono ricorso alla scorza dei limoni di Sorrento che, posta alla base del piatto, attenua il sentore di iodato e genera freschezza”.



risotto con crema al limone, alghe in polvere, lumachine di mare

il risotto

ingredienti: 280 g di riso, 40 g di olio extravergine di oliva, 20 cl di vino bianco secco, 100 g di *beurre blanc*, 2 litri di fumetto di pesce, pepe bianco Sarawak q.b.

procedimento: tostare il riso. Sfumare con il vino bianco. Completare la cottura con il fumetto e mantecare con l'olio extravergine di oliva. Regolare di pepe bianco e correggere l'acidità aggiungendo una noce di *beurre blanc*.

la crema di limone

ingredienti: 100 g di scorza di limone naturale di Sorrento, 50 g di olio extravergine di oliva, 30 g di sale, 5 g di zucchero.

procedimento: confezionare sottovuoto le scorze di limone con il sale e lo zucchero e lasciare marinare per un giorno. Aggiungere nel sacchetto l'olio extravergine e cuocere sottovuoto a 70°C per 8 ore. Scolare, tritare e mettere da parte.

le lumachine di mare

ingredienti: 120 g di lumachine di mare, olio extravergine di oliva q.b., aglio q.b., timo q.b., court bouillon q.b.

procedimento: fare spurgare le lumachine in acqua per 2 ore. Sbollentare nel court bouillon per un minuto. Privarle del guscio e del budello. Conservare in olio extravergine di oliva con qualche spicchio d'aglio e timo.

presentazione

altri ingredienti: alga Dulse micronizzata q.b., alga lattuga di mare micronizzata q.b.

Distribuire la crema di limone sul fondo del piatto. Versare il risotto e batterlo per appiattirlo. Cospargere con le polveri di alghe avvalendosi di un colino a maglia fine. Disporvi le lumachine appena intiepidite.



wafer di pollo

“Mi sono chiesto perchè non proporre ai miei clienti il classico pollo e patate fritte? Detto fatto: cuocendo le patate sottovuoto patate sottovuoto prima di friggerle posso mantenere una croccantezza esterna anche sui grandi numeri. Utilizzando la parte più interessante del pollo, la più grassa, la più morbida e applicando una tecnica di cottura diversa ottengo un risultato che ricorda molto il pollo arrosto con la pelle croccante, cotta a parte e poi unita al rettangolo di carne”.

le cosce di pollo

ingredienti: 2 polli ruspanti, 1 carota piccola, 1 scalogno, 1/2 gambo di sedano, 1 spicchio di aglio, vino bianco q.b., burro q.b., rosmarino q.b., court bouillon q.b.

procedimento: trinciare i polli e recuperare le cosce, le creste e i fegatini.

Tagliare le carcasse in piccoli pezzi e preparare un fondo, facendole tostare con aglio, rosmarino e burro. Coprire con acqua e ghiaccio, fare bollire per 1 ora, filtrare e ridurre.

Privare le cosce della pelle, arrostarle e cuocerle in una casseruola con lo scalogno, la carota e il sedano. Tagliare le cosce, spolparle e sfilacciarle con le mani. Ridurre il fondo delle cosce *à glace*. Versarlo sulla carne sfilacciata. Sistemare il composto in una teglia di 15 x 20 x 1,5 cm e pressare. Mettere sottovuoto e abbattere a 4°C. Tagliare delle barrette di 7 x 2 cm.

Essiccare la pelle in forno a 190°C per 9 minuti stesa fra due placche messe in pressione da un peso. Ricavare dei rettangoli della stessa misura delle barrette di carne.

Formare un wafer con due rettangoli di pelle fatti aderire alla barretta di coscia con l'aiuto di una pennellata di fondo.

Sbollentare per 1 minuto la cresta in court bouillon. Privarla del sottile strato di pelle. Mettere da parte.

Ripulire i fegatini. Rosolarli in burro, aglio e rosmarino insieme alle creste.

le patate

ingredienti: patate amandine, burro chiarificato q.b., olio di arachide per friggere q.b., sale q.b., pepe q.b.

procedimento: sbucciare le patate e tagliarle a fettine sottili. Confezionare sottovuoto insieme al burro chiarificato, il sale e il pepe. Cuocere al vapore a 100°C per 1,5 ore. Abbattere. Friggere in olio a 180°C.



Le fettine di patate crude, dopo la cottura sottovuoto e fritte.

presentazione

altri ingredienti: sale Maldon q.b.

Rigenerare in forno il wafer di pollo a 65°C. Posizionarlo nel centro del piatto. Disporre la cresta sopra il wafer e il fegatino di fianco. Posizionare le patate parallele al wafer. Disegnare una virgola con il fondo ridotto e qualche scaglia di sale Maldon.



triglia alle erbe, sedano verde, maionese di pomodoro

“La triglia è un pesce che amo molto, anche per il suo gusto delicato. Il sedano verde, un ortaggio poco pregiato e poco utilizzato, apporta un gusto vicino alla terra che si abbina molto bene al pesce. La cottura sottovuoto e poi alla piastra permette di ottenere una consistenza molto morbida e inusuale per il sedano che siamo abituati a consumare croccante. Infine, la salsa di pomodoro a base di brodo concentrato di pesce interviene per esaltare i sapori del piatto”.

la triglia

ingredienti: 4 triglie di scoglio da 180 g, 4 foglie di coriandolo, 4 foglie di aneto, 4 foglie di maggiorana, 4 foglie di cerfoglio, pasta fillo q.b., olio extravergine di oliva q.b., sale Maldon q.b., pepe bianco q.b.

procedimento: squamare ed sviscerare le triglie. Sfilettarle mantenendo i due filetti uniti per la coda. Condire appena con sale Maldon, pepe bianco e un filo di olio extravergine di oliva. Disporre le foglie di erbe aromatiche sopra il filetto. Coprire con la pasta fillo e ritagliarla della misura della triglia. Cuocere in padella antiaderente, prima dalla parte della pasta, affinché diventi croccante e trasparente.

il sedano

ingredienti: 4 ceppi di sedano, olio extravergine di oliva q.b., sale q.b., pepe q.b.

procedimento: recuperare il cuore del sedano. Tagliarlo della lunghezza di 15 cm. Confezionare sottovuoto con l'olio extravergine, il sale e il pepe. Cuocere al vapore a 100°C per 20 minuti. Scottare sulla piastra.

la maionese di pomodoro

ingredienti: 675 g di succo di pomodori dattero, 500 g di olio extravergine di oliva, 3 g di sucro, 5 g di agar agar, 4 g di glice, 5 g di sale Maldon, 6 g di colla di pesce, pepe bianco q.b.

procedimento: fare bollire il succo di pomodoro con l'agar-agar, il sale e il pepe. Togliere dal fuoco e aggiungere il sucro e la colla di pesce precedentemente reidratata. Stabilizzare l'olio extravergine di oliva con il glice. Frullare con un minipimer aggiungendo l'olio a filo fino a ottenere un'emulsione della consistenza della maionese.

presentazione

altri ingredienti: sale Maldon q.b.

Disporre parallelamente il sedano, la triglia e la salsa. Rifinire con qualche scaglia di sale Maldon.

