

IL MIO MENÙ DI NATALE

Ramen di zuppa imperiale e astice

La prima portata del Menù di Natale di Chef Barbieri è un antipasto che unisce le sue origini emiliane e la sua passione per i viaggi.

Un ramen, tipica zuppa della tradizione giapponese qui in versione di pesce con astice e vongole, dove al posto dei tradizionali noodles troviamo la zuppa imperiale, storica preparazione delle domeniche emiliane. E il viaggio prosegue con la foglia d'ostrica, pianta dal sapore di mare caratteristica dei paesi nordici, e l'harissa, salsa piccante e speziata tipica del Maghreb.

Un piatto dai sapori decisi, che rievoca la storia e le passioni dello chef.





INGREDIENTI

Per la zuppa imperiale:

- 50 gr mortadella bolognese
- 5 uova
- 225 gr farina
- 80 gr Parmigiano Reggiano grattugiato
- 70 gr burro fuso
- noce moscata
- sale

Per gli astici

- 1 astici vivo da 600 gr. circa
- 1 costa di sedano
- 1 limone
- 1 cipolla
- 5 grani di pepe nero
- 1 carota
- 1 ciuffo di prezzemolo
- Sale grosso

Per il ramen:

- 250 gr di vongole veraci
 - 2 spicchi di aglio
 - 1 ciuffo di prezzemolo
 - Vino bianco
 - sale
 - pepe
 - 1 cucchiaino di harissa
 - 8 uova di quaglia
 - Erba cipollina
 - Foglie d'ostrica
-

PROCEDIMENTO**Per la zuppa imperiale:**

Tritate la mortadella al coltello, non troppo fine. In una boule mettete le uova intere, sbattetele, aggiungete la mortadella e mescolate. Aggiungete la farina, mescolate e poi aggiungete il Parmigiano, mescolate ancora poi versate a filo il burro fuso (non deve essere caldo). Salate e a piacere unite una grattata di noce moscata e continuate a lavorare il composto fino ad ottenere una pastella soffice e spumosa. Versate l'impasto in una teglia ricoperta da carta forno e infornate a 180° per circa 15 minuti (fino a che la superficie non sarà dorata). Sfornate e lasciate intiepidire poi tagliate dei piccoli cubetti di circa 1 cm.

Per gli astici:

Riempite una pentola d'acqua, salatela e portate a bollore. Preparate un court bouillon aggiungendo del sedano, una fetta di limone, un pezzo di cipolla, una carota, qualche grano di pepe nero. Fate bollire per almeno 10 minuti, immergete l'astice, coprite, spegnete il fuoco e aspettate esattamente 7 minuti. Toglietelo dall'acqua, pulitelo, mettete da parte le

chele e la carcassa, raffreddatelo sotto acqua fredda, estraete la polpa, tagliatela a pezzetti, conditela con un filo di olio evo, sale, pepe e un po' di spezie a piacere (cumino, curcuma, origano selvatico) e tenetela da parte.

Per il ramen:

In una padella mettete un giro abbondante di olio evo, aggiungete due spicchi d'aglio in camicia, un ciuffo di prezzemolo, aggiungete le vongole veraci, precedentemente pulite e spurgate, un goccio di vino bianco, un goccio di acqua, aggiustate di pepe, coprite e lasciate andare fino a che le vongole saranno aperte, agitando ogni tanto la padella, basteranno pochi minuti. Filtrate il brodo di vongole con un colino e mettetelo da parte.

Aprite le vongole e mettete la polpa in una boule e conditele come un'insalata, con pepe, olio evo, qualche foglia di prezzemolo e se volete qualche spezia (ad esempio un tocco di cumino). Mettetele da parte a riposare.

Nel frattempo, mettete a bollire 8 uova di quaglia, con un po' di sale (così si peleranno meglio), una volta pronte, raffreddatele sotto acqua corrente, pelatele e tenetele da parte.

Mettete a bollire il brodo di vongole filtrato, aggiungete un cucchiaino di harissa.

IMPIATTAMENTO

Impiattate il ramen a gruppi di preparazioni, tenendole separate. Mettete all'interno si una ciotola l'astice, i cubetti di zuppa imperiale, l'insalata di vongole, due uova di quaglia, una tagliata a metà e una intera. Andate a coprire con il brodo fino a coprire totalmente la zuppa. Guarnite con le foglie di ostrica al centro e un po' di erba cipollina.

