



Milano Stormy

INGREDIENTI

3 cl di chinotto
3 cl di ginger beer (on the rocks)
2,5 cl di Amaro Ramazzotti

BICCHIERE: Tumbler alto

DECORAZIONE: twist di limone

PIATTO IN PAIRING: RAVIOLI ALLE MAZZANCOLLE DELL'ADRIATICO MARINATE AL BRANDY

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta all'uovo
250 g di semola di grano duro
125 g di uova
2 g di sale

Per il ripieno
320 g di mazzancolle dell'Adriatico
brandy
pepe del Sichuan
sale marino
olio extravergine d'oliva

Per la bisque
2 carote, 1 cipolla
1 costa di sedano
1 spicchio d'aglio
1 patata
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
alloro
sale e pepe
olio di semi di girasole
olio extravergine di oliva
brandy
burro

PREPARAZIONE

Per la pasta: impastare gli ingredienti in una planetaria per qualche minuto, quindi terminare l'impasto a mano, finché non è liscio. Avvolgere nella pellicola e lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere la sfoglia a un millimetro di spessore.

Per il ripieno: sgusciare ed eviscerare le mazzancolle, tagliarle grossolanamente dopo averle marinate con brandy, pepe del Sichuan, sale e olio. Lavorarle per pochi secondi in una planetaria con la foglia per ottenere un composto da inserire nel sac à poche. Comporre i ravioli nella forma desiderata.

Per la bisque: in una teglia raccogliere tutti i carapaci delle mazzancolle. Condirli con poco olio di semi e tostarli in forno a 220°C. Nel frattempo, in una pentola capiente, rosolare le verdure con extravergine, pepe in grani, sale e alloro. Aggiungere i carapaci tostiti, riempire la pentola con acqua e ghiaccio, portare a bollore e aggiungere la patata. Far bollire fino a ridurre il liquido del 50%, riempire di nuovo la pentola con acqua fredda e lasciare riposare una notte. A questo punto riportare a bollore, portando alla densità desiderata. Condire con sale, brandy e burro.

Cuocere i ravioli in acqua bollente salata, scolarli, condirli con un po' di bisque e saltarli per un minuto.