

Gelato di Pecorino Toscano DOP con croccante di gamberi, freddo di cipolla rossa e spugna di basilico e pere



Ingredienti

Per il gelato

- 150 g di panna fresca
- 100 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 50 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 1 albume
- 2 rametti di maggiorana
- Fiocchi di sale nero
- Pepe bianco
- Per il croccante di gamberi 300 g di gamberi
- Sale e pepe bianco q.b.
- Per lo zenzero candito 200 g di zenzero fresco
- 1 pezzetto di peperoncino
- Zucchero semolato
- Acqua

Per il freddo di cipolla

- 1 cipolla rossa grande
- 1 l d'acqua
- 100 g di zucchero di canna
- 80 g di aceto di mele o di vino bianco
- Sale grosso q.b.

Per la spugna di pere e basilico

- 80 g di farina "00"
- 100 g di polpa di pera
- 2 uova intere
- 1 tuorlo
- 20 foglie di basilico
- Semi di coriandolo
- Sale q.b.

Procedimento

Sbucciate lo zenzero e ricavatene dei cubetti di mezzo centimetro per lato, che metterete in una pentola con un litro di acqua, portandola sul fuoco e facendo cuocere per 40 minuti.

Scolate lo zenzero, pesatelo e rimettetelo nella pentola insieme alla stessa quantità di zucchero, coprendo a filo con acqua e aggiungendo un pezzo di peperoncino – il piccante dovrà percepirsi appena – e lasciate sul fuoco fino a che il fondo non sarà quasi del tutto evaporato.

Trasferite lo zenzero su un foglio di carta da forno, fatelo asciugare per almeno sei ore e poi passatelo nello zucchero.

Grattugiate il Pecorino Toscano DOP e mettetelo in un pentolino insieme alla panna e alla maggiorana e portate sul fuoco, a fiamma bassissima, fino a scioglimento. Fate raffreddare, poi montate a neve piuttosto ferma l'albume e unitelo. Versate il composto in un contenitore e mettetelo nel freezer per un'ora.

Pulite la cipolla, prendete un pentolino e metteteci l'acqua, l'aceto e lo zucchero e portatelo sul fuoco. Quando lo zucchero è sciolto, unite la cipolla, coprite e fate cuocere per circa un'ora, poi scolate la cipolla, pesatela e mettetela nel bicchiere del frullatore. Aggiungete una quantità del liquido di cottura pari alla metà del peso della cipolla, poi frullate fino a ottenere un composto fluido, che metterete in freezer, mescolandolo ogni tanto.

Riprendete il gelato, aggiungetevi i fiocchi di sale e lo zenzero, rimettendo nuovamente in freezer fino a poco prima di consumare.

Pulite i gamberi e fate un brodo leggero con le teste. Frullate i gamberi in sieme a un mestolo di questo brodo.

Mettete della carta da forno su una teglia e versatevi il composto, ottenendo uno strato di un paio di millimetri di spessore, quindi infornate a 80 °C fino a ottenere una cialda croccante.

Sbattete le uova e il tuorlo, aggiungete la farina, lavorate ancora e poi frullate il tutto insieme alle foglie di basilico, alla polpa di pera, a un pizzico di sale e a una macinata di semi di coriandolo.

Setacciate il composto e mettetelo nel sifone, aggiungete due cariche di gas, agitate e poi sifonate il composto in due bicchieri di vetro, fino a circa due terzi della loro altezza.

Mettete i bicchieri nel microonde e cuocete alla massima potenza per un minuto, poi estraete la spugna dai bicchieri. Impiattate in quest'ordine: un cucchiaino di freddo di cipolla, una pallina di gelato e il croccante di gamberi. Completate con i pezzi di spugna. Portate velocemente in tavola.

(Andrea Zinno del blog Tra Pignatte e Sgommarelli)