

Le ricette di MARENNA'

MARTINI DI VINO, PERCOCHE E ... FOIS GRAS

Ingredienti per 4 persone:

200 g di fegato d'anatra
50 g di Privilegio dei Feudi di san Gregorio o di un vino dolce passito
10 g di cognac
2 g di sale
Pepe bianco di mulinello
2 percoche (tipo di pesca)
100 g di zucchero
10 cl di vino rosso (Aglianico)
10 cl di acqua
3 foglie di basilico
0,5g di xanthana (addensante)
.

Procedimento:

Svenare il lobo di fegato grasso e lasciarlo nel latte freddo per circa 2 ore.
Scolarlo, asciugarlo e lasciarlo marinare per altre 2 ore con i vini. Condire con il sale e poco pepe bianco di mulinello. Avvolgere in pellicola e chiudere in busta sottovuoto. Cucinare a vapore a 68°C per 15 minuti. Freddare subito in ghiaccio.
Preparare uno sciroppo con lo zucchero, il vino e l'acqua.
Unire le pesche pelate allo sciroppo, aggiungere le foglie di basilico e mettere il tutto in un sacchetto da sottovuoto. Lasciar cucinare a vapore per 15 minuti a 90°C. Freddare in ghiaccio per 24 ore.
Scolare il liquido e legare a freddo con 0,5 g di xanthana.
Per la presentazione utilizzare un bicchiere martini: mettere sul fondo una fettina di pesca, una foglia di basilico, un cubetto di fois gras con uno stecchino con sale in cristalli e pepe di mulinello ed infine versare nel bicchiere lo sciroppo alla pesca .

NOTE

