

Gamberone e fiore di zucca ripieno di branzino su gratella di zucchine con crema di asparagi e schiuma di Grana Padano

Ingredienti per 4 persone

4 gamberoni, 4 fiori di zucca, 100 g di filetto di branzino, 4 cime di broccolo romanesco, 2 pomodori rossi e ben sodi, 1 zuccina scura, 24 asparagi, 1 dl di latte 50 g di Grana Padano **fino a 16 mesi**, 30 g di crema di latte, 20 g di albume, 2 dl di olio di semi di arachidi, olio extra vergine di oliva, sale, pepe bianco.

Procedimento

Lavare accuratamente i fiori di zucca, le cime di broccolo romanesco, i pomodori e la zuccina. Affettare la zuccine e ottenere, con l'aiuto di uno spilucchino, 40 rettangoli. Intrecciarli fino ad ottenere delle gratelle e adagiarle su dei quadrati di carta da forno. Incidere a croce il pomodoro e sbollentarlo. Prelevare la buccia, farne asciugare una parte in forno a 90° C; tagliare in julienne l'altra parte. Frullare il filetto di branzino, aggiungervi la panna e l'albume e regolare di sale e pepe; con il composto così ottenuto farcire i fiori di zucca a cui avrete eliminato il pistillo. Eliminare la carapace ai gamberoni avendo cura di lasciare attaccate la testa e la coda. Disporre in una teglia per la cottura a vapore i gamberoni, le gratelle e i fiori di zucca ripieni. Affettare la polpa del pomodoro e farla saltare in un padellino con poco olio per qualche minuto. Regolare di sale e pepe. Cuocere a vapore le cime di broccolo romanesco e 12 punte di asparagi. Affettare sottilmente gli asparagi e farli saltare in una padella con poco olio, aggiungere acqua calda e portare a cottura a fuoco dolce. Frullare gli asparagi aggiungendo ancora poco olio, regolare di sale e pepe e mantenere in caldo. Friggere in olio caldo la julienne di buccia di pomodoro. Mettere a cuocere al vapore le gratelle, i gamberoni e i fiori di zucca ripieni. Versare in piccoli tumbler la crema di asparagi e mantenere in caldo. Scaldare le punte di asparagi e le cime di broccolo. Nel frattempo mescolare il latte e il Grana Padano grattugiato. Salare e versare in un bricco. Montare il composto ottenuto alla lancia del vapore di una macchina del caffè. Disporre la gratella di zucchine nel piatto, sovrapporvi il fiore di zucca, la cima di broccolo e il gamberone debitamente regolati di sale, decorare con dei filetti di polpa di pomodoro, qualche chips di buccia e alcuni fili di buccia di pomodori. Versare sulla crema di asparagi la schiuma di Grana Padano, decorare con le punte di asparagi e servire.