ZUCCA, KIMCHI, CIPOLLOTTO, CASTAGNE

Gianluca Pittigher

ARROSTO DI ZUCCA, MISO DI MARRONI, GASTRICA ALLE VERDURE
E CIPOLLOTTO.

PER LA ZUCCA
1 Zucca Violina
100 g Cipollotto Fresco
100 g Miso di Castagne
2 g Sale
25 g Olio aromatico

PER GASTRICA ALLE VERDURE
1 Cipolla
Buccia di zucca
1 Rapa gialla
1 Carota
35 g Burro
1 lt Teroldego
30 g Santoreggia
25 g Timo
35 g Zucchero
8 g Aceto di cetrioli

PROCEDIMENTO

Affettare la zucca con la mandolina giapponese, mettere da parte il verde del cipollotto che servirà in seguito, nel frattempo sciogliere il miso con olio aromatico e cipollato arrostito. Farcire la sfoglia di zucca con la pasta di miso arrotolare, legare con lo spago e cuocere in padella di ghisa lentamente fino a cottura desiderata. Per la salsa, arrostire bene le verdure in forno a secco a 180° per 45 minuti, avendo cura di girarle minuziosamente ogni volta che si colorano. Una volta arrostite fare un fondo di cipolla, aggiungere le verdure e il vino a fare cuocere per 12 ore a fuoco lento.
Una volta ottenuto l'estratto, caramellare lo zucchero, e sfumare con l'estratto di verdure ridotto, legare con il burro e dare una punta di acidità con l'aceto di cetrioli. Impiantare mettendo alla base la salsa, al centro la zucca e sopra il cipollotto.

POMARIA
Strada della mela e dei sapori DELLE VALLI DI NON E DI SOLE
COVA. cucine che fanno storia

CROCCANTE AI SEMI, KIMCHI AUTUNNALE e GELATO DEFATICANTE

Gianluca Pittigher

CROCCANTE FATTO IN CASA
KIMCHI DI ZUCCA, CAROTE, PEPERONE, PEPERONCINO GIALLO
GELATO ALLA ZUCCA

PER IL CROCCANTE AI SEMI
100 g Semi di lino
100 g Semi di zucca
3 g Sale

PER IL KIMCHI AUTUNNALE
Zucca Violino (la base)
1 Peperone giallo
1 Carota
1 Peperoncino giallo
Sale q.b.

PER IL GELATO DEFATICANTE
240 g Zucca violino la parte centrale fermentata
170 g Acqua
75 g Neutro
25 g Olio alla zucca
2 g Farina di carruba

PROCEDIMENTO

Per il croccante ai semi mettere a bagno semi di lino e di zucca in acqua per una notte, il giorno seguente cuocere leggermente in pentola per qualche minuto di modo da far evaporare tutta l'acqua e aggiungere il sale. Stendere sul silpat e essiccare tutta la notte a 75°.
Impiattamento:posizionare la cialda di zucca su una placchetta, adagiarci sopra il kimchi, poi una piccola fetta di casolet precedentemente arrostita in pentola.

Chiudere con un altra cialda di zucca e servire.

Per il gelato: scaldare tutti gli ingredienti in pentola in modo da solubilizzare tutti gli zuccheri e permettere allo stabilizzante di disperdersi adeguatamente.
Ritirare in frigo una notte e il giorno dopo mantecare.

Se non si dispone di mantenitrice è possibile congelare la base del gelato e il giorno dopo usarlo grattato con una forchetta come granita.

POMARIA
Strada della mela e dei sapori DELLE VALLI DI NON E DI SOLE
COVA. cucine che fanno storia