

Cavolfiore con salsa al latte di mandorla, succo di yuzu e frutti di mare

Chef Antonio Guida

Executive Chef-Mandarin Oriental, Milan

Secondo piatto

Ingredienti

Per il latte di mandorle:

- 1l di acqua
- 220g di mandorle

Per la Crema Di Cavolfiore:

- 250g di cavolfiore
- 350g di latte di mandorle

Per il cavolfiore:

- Cavolfiore
- 2l di latte di mandorle
- q.b. di sale

Ingredienti per 1 persona:

- 1 porzione di cavolfiore (circa 60 g)
- 10g di succo di yuzu
- 5 fette di mandorle
- 1g di alga nori
- 3 cozze
- 5 vongole
- 3 gamberi tritati
- 10 lumache
- 60g di crema di cavolfiore

Procedimento

Frullare le mandorle con acqua nel hotmix a 95°C per 10 minuti, filtrare e regolare il sale. Cuocere separatamente 250g di cavolfiore in un po' di latte di mandorle, quanto basta per coprire. Una volta cotto, mescolare con il restante latte di mandorle per ottenere una crema di cavolfiore liscia. Pulire il cavolfiore e preparare porzioni da 60g ciascuna, cuocerlo in un liquido composto da 2l di latte di mandorle e 10g di sale per circa 7 minuti. Riscaldare i frutti di mare nel succo di yuzu. Una volta raffreddato il cavolfiore, colorarlo in padella finché diventa dorato.

Esecuzione

Mettere la crema di cavolfiore nella fondina, adagiare il pezzo di cavolfiore, mettere i crostacei scolati dal succo, aggiungere 5 pezzi di mandorla a fette, mettere qualche goccia di succo di yuzu, finire il piatto con una julienne di alga nori precedentemente saltata.

