IL BOSCARETO RESORT & SPA
B
LA REI
RISTORANTE
SERRALUNGA D'ALBA

Giardiniera di verdure e ortaggi,
robiola di Roccaverano e salsa Rubra

Ricetta per 6/8 persone

IL BOSCARETO RESORT & SPA

LA REI
RISTORANTE
SERRALUNGA D'ALBA

Ingredienti

Per la giardiniera di verdure e ortaggi:

100 g Taccole

100 g Fagiolini

2 zucchine verdi con fiore

2 carote con ciuffo

1 finocchio

2 cipollotti rossi

1 costa di sedano bianco

1 peperone rosso quadrato

2 rape testa viola

½ cavolfiore

Per la Rubra Piemontese:

4 cucchiai di concentrato di pomodoro

Qb olio evo

IL BOSCARETO RESORT & SPA

LA REI
RISTORANTE
SERRALUNGA D'ALBA

500 g pomodori ramati re umberto

500 g pomodori datterini

500 g pomodori ciliegini

500 g pomodori camone

½ testa di aglio in camicia

4 mazzi di basilico

3 spagnolini

1 costa di sedano con foglie

3 carote

4 cipolle bionde

6 scalogni

1 peperone arrostito a fiamma viva o al forno

300 ml aceto di vino Barolo

1 kg di ghiaccio

Qb sale

Qb zucchero

IL BOSCARETO RESORT & SPA

LA REI

RISTORANTE

SERRALUNGA D'ALBA

Per il bouillon acidulo:

200 ml acqua naturale

800 ml aceto di vino bianco

200 ml di Arneis o vino bianco fermc

8 g di sale fino

200 g di zucchero

1 foglia di alloro

10 pepi in grani

1 rametto di timo tenero

Per la spuma di Roccaverano:

250 g di robiola di Roccaverano

500 ml di crema di latte

q.b. sale fino

q.b. pepe bianco al mulinello

1,5 g Agar Agar

IL BOSCARETO RESORT & SPA

LA REI

RISTORANTE

SERRALUNGA D'ALBA

Per guarnire, a piacere:

fiori di pomodoro

basilico greco

cerfoglio

germogli di piselli

germogli di zucchina

IL BOSCARETO RESORT & SPA

LA REI

RISTORANTE

SERRALUNGA D'ALBA

Procedimento

Portare ad ebollizione la crema di latte e la robiola, aggiungere l'agar agar agitando con una frusta e condire infine con sale e pepe bianco. Una volta raggiunto il bollore far riposare il composto in stampini mono piccoli tipo Cuki ma solo ad 1 cm di livello massimo, oppure tutto in una bacinella. La prima opzione per impiattare semplicemente sformandola al centro del piatto per contornarla dalle verdure. La seconda opzione invece si dovrà frullare con l'immersione una volta raffreddata per poi impiattare con un cucchiaio o con una sac à poche formando degli spuntoni tra le verdure. Importante sarà far riposare a prescindere il tutto per almeno 5/6 ore in frigorifero.

In una casseruola, mentre la robiola raffredda, mettere ad

IL BOSCARETO RESORT & SPA

LA REI
RISTORANTE
SERRALUNGA D'ALBA

insaporire abbondante olio evo con spicchi d'aglio in camicia, spagnolini e basilico. Una volta dorati scolarli ed unirli in una Etamina insieme a sedano, carota, cipolla e scalogni chiudendo la stoffa a fagotto con dello spago. In questo modo rilasceranno gusto e profumo per tutta la durata della cottura e sarà più semplice eliminarli al termine, se frullati insieme ai pomodori risulterà troppo dolce. Dunque portare a cottura tutti i pomodori con concentrato, sale, zucchero, aceto e peperoni.Dopo tre orette il risultato ottenuto sarà una salsa concentrata e priva di umidità, a questo punto aggiungere il ghiaccio per idratare il tutto ed estrarre i profumi portandolo a bollore. Eliminare il fagotto di aromi e passare al passaverdura oppure frullare. Potete scegliere voi in base al vostro gusto se aggiustare di aceto o condimento e come passare la salsa ottenuta, se la preferite spessa e tradizionale o se liscia e più delicata al palato.

IL BOSCARETO RESORT & SPA

LA REI
RISTORANTE
SERRALUNGA D'ALBA

Lasciare che raffreddi.

Nel mentre che la rubra cuoce preparare la varie verdure al taglio per sbollentarle. Le più dure in un bouillon acidulo, ad esempio fagiolini, carote, cipollotto, peperoni e rape.Le più morbide invece in semplice acqua e sale, ad esempio taccole, zucchine, sedano, finocchio e cavolfiore. Il consiglio è di fare tutti tagli da due o tre cm massimo e dai 2 ai 5 minuti di cottura, a seconda del tempo di cottura che ognuna necessita. Solo a cottura ultimata scolare ogni singola verdura e bloccarla in acqua e ghiaccio per preservare colore e croccantezza, a questo punto asciugarle e riservarle separate in contenitori ermetici in olio. Si conserveranno per 5/6 gg senza nessun problema.

La giardiniera a questo punto è pronta per essere impiattata disponendo a cerchio le verdure sul bordo centrale del

IL BOSCARETO RESORT & SPA
LA REI
RISTORANTE
SERRALUNGA D'ALBA

piatto, meglio se fondo, alternandole con delle quenelle o spuntoni oppure sformando il composto di Roccaverano.Condire dunque le verdure al piatto con fiocchi di sale o sale fino ed olio evo a giro, versare la salsa rubra e decorare con fiori ed erbe fresche a piacere.

Il gioco di acidità, di freschezza e croccantezza sarà molto apprezzato. Se preparato tutto la mattina per la sera il risultato sarà ottimo, addirittura migliore se per il giorno dopo.

IL BOSCARETO RESORT & SPA

LA REI
RISTORANTE
SERRALUNGA D'ALBA