



RIMINI STREET FOOD

MORENO CEDRONI

La Madonnina del Pescatore

PIADINA CON TATAKI DI TONNO BIANCO, MOUSSE DI PARMIGIANO, MARMELLATA DI BALSAMICO E GELATINA DI KATSUOBUSHI

Per la piadina:

500g farina debole
75g srtutto
6g sale
200g acqua
2g bicarbonato

**Per la gelatina
di Katsuobushi**

125g acqua
15g sakè
2g katsuobushi
1g sale
1.5g gellan

**Per la salsa
soia zenzero**

50g salsa soia
40g olio extravergine
5g zenzero grattato

**Per la marmellata
di balsamico**

18g aceto balsamico
45g sherry dolce
18g zucchero
2.5g pectina

**Per la mousse di
parmigiano**

50g parmigiano grattato
150 g panna

Per il tonno:

300g tonno bianco
1 spicchio aglio
1 rametto rosmarino

Altri ingredienti

50 g insalate miste

Procedimento:

Per la piadina impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, far riposare una mezzoretta coperto con della pellicola , poi tirare ad un'altezza di circa 3 mm, cappare della misura o forma preferita , bucare con la forchetta e cuocere in padella antiaderente calda in ambo le parti. Scaldare una padella antiaderente con un filo di olio extravergine, lo spicchio d'aglio ed il rosmarino, quando sarà bella calda passare un filetto di tonno alla volta scottandolo su tutti i 4 lati, salare leggermente e raffreddare , poi tagliare a fette di circa 10 g. Scaldare la panna , aggiungere il parmigiano grattato , farlo sciogliere, frullare ad immersione, filtrare e raffreddare, Mettere aceto balsamico e sherry in un pentolino, aggiungere zucchero e pectina uniti insieme, portare a 103°. Far fare un bollore all'acqua con sakè sale e katsuobushi, aggiungere e mescolare velocemente con frusta il gellan , versare in un contenitore lasciandola di un'altezza di circa 2 millimetri , a raffreddamento tagliare a strisce. Pelare lo zenzero e grattarlo , aggiungerlo all'olio extravergine ed alla soia.

Finitura:

Per la piadina impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, far riposare una mezzoretta coperto con della pellicola , poi tirare ad un'altezza di circa 3 mm, cappare della misura o forma preferita , bucare con la forchetta e cuocere in padella antiaderente calda in ambo le parti.