

ARANCINO DI RISO, PATATE E COZZE
SU CREMA DI BORRAGINE SPIRITO CONTADINO,
MANTO DI SEPPIA E LUMINARIA DI CROCCANTE
FIORE DI ZUCCA SPIRITO CONTADINO

FRANCESCO SARDONE



Francesco Sardone



ARANCINO DI RISO, PATATE E COZZE SU CREMA DI BORRAGINE SPIRITO CONTADINO, MANTO DI SEPPIA E LUMINARIA DI CROCCANTE FIORE DI ZUCCA SPIRITO CONTADINO

INGREDIENTI per 4 persone

PER L'ARANCINO: riso carnaroli 200 gr • cozze sgusciate 120 gr • acqua di cozze 700 ml • patate a cubetti 100 gr • pecorino 70 gr • olio evo 40 ml • sale e pepe, cipolla, pomodorino

PER LA PANURE: 4 uova • pane bianco 500 gr • farina 300 gr • nero di seppia

PER LA CREMA DI BORRAGINE: **BORRAGINE SPIRITO CONTADINO 200 gr** • olio evo 50 gr • sale • mezzo spicchio d'aglio • pepe

PER LA LUMINARIA: 50 gr burro • 80 gr farina 00 • 90 gr albume • 10 gr nero di seppia • **FIORI DI ZUCCA SPIRITO CONTADINO**

PER IL MANTO DI SEPPIA: seppie fresche 500 gr • sale 1 gr • olio di semi di arachidi 5 gr

PROCEDIMENTO:

Versare gli ingredienti per l'arancino in una pirofila di terracotta e ricoprire con l'acqua delle cozze messa da parte, infornare per 30 minuti a 200°C. Una volta raffreddato il composto creare l'arancino di circa 60 gr aggiungendo un po' di formaggio per amalgamare. Passarlo nella farina, uova e nel pan grattato ottenuto frullando del pane bianco con un cucchiaino di nero di seppia.

Scottare in acqua bollente le foglie di borragine Spirito Contadino congelate, poi raffreddarle e frullarle con gli altri ingredienti per ottenere la crema.

Per la luminaria lavorare il burro a temperatura ambiente, aggiungere poi gli albumi, la farina, il nero di seppia e impastare. Stendere l'impasto negli stampini con l'aiuto di una spatola, eliminando l'eccesso. Cuocere in forno per circa 10 minuti a 180°C.

Frullare le seppie nel mixer e creare sulla carta forno una sorta di velo sottile stendendo il composto con l'aiuto di una spatola e con un batticarne. Cuocere in un forno a vapore a 60°C oppure in un sacchetto per il sottovuoto, raffreddare e poi tagliare un quadrato di circa 7 cm per lato. Impiattare sistemando sul fondo del piatto la crema di borragine, l'arancino precedentemente fritto per 4 minuti in olio a 180°C e coperto con il manto di seppia. Completare con polvere di panure nera, luminaria e il fiore di zuccina essiccato.