



HAMBURGER DI MACARON CON RANA PESCATRICE, CIMA DI RAPA E MOSTO DI UVA

Ingredienti

200 gr. di farina di mandorle
200 gr. di zucchero a velo
200 gr. di zucchero semolato
150 gr. di albume
500 gr. di rana pescatrice
500 gr. di cime di rape
Olio
Sale
Pepe
Mosto d'uva

Procedimento

Per i macaron

Montare a neve 75gr. di albume. Contemporaneamente portare a 118° lo zucchero semolato e 50 gr. di acqua. Incorporare lo zucchero nel bianco montato a neve, aggiungere il colorante alimentare, aspettare che si raffreddi il composto.

Miscelare la farina di mandorle e lo zucchero a velo setacciati con l'albume restante (75 gr. non montato)

Versare la crema di albume e zucchero nella miscela di farina. Girare tutto con un cucchiaino di legno, con movimenti dal basso verso l'altro.

Mettere tutto in un sac a poche con beccuccio tondo liscio e creare piccoli dischetti di ugual misura su un tappetino di silicone da pasticceria ("io utilizzo il sistema del conteggio del tempo: 1- 2 e passo all'altro").

Mettere in forno statico a 160° per 20 minuti.

Per la pescatrice

Pulire la pescatrice. Tagliarla a cubetti per la tartare. Condire con olio, sale, pepe (eventualmente basilico, timo, maggiorana, aneto)

Sbollentare le foglie di rape in acqua salata (con un pizzico di bicarbonato per mantenere il verde inalterato), passare in acqua e ghiaccio e poi frullare

Sbollentare a parte le cime di rapa e poi passarle in acqua e ghiaccio.

Impiattare.