



CONGEE MARINARO CON SEPPIA E RAPA ROSSA

Ingredienti

Per il congee:

100 gr di riso jasmine (integrale)
1 lt di fumetto di pesce
Acqua q.b.
1 scalogno
Zenzero fresco q.b.
Pepe di Szechuan q.b.
Olio di semi di arachide

Per la seppia e rapa rossa:

500 gr di seppia pulita
2 rape rosse lesse
Timo q.b.
Nero di seppia disidratato
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Procedimento

Preparare il congee: lavare sotto l'acqua corrente il riso, fino a quando l'acqua non sarà diventata trasparente e, il riso avrà perso l'amido.

Trasferire il riso lavato in una ciotola, aggiungere poco sale e un filo di olio, mescolare bene, coprire e lasciar riposare per 30 minuti circa.

Trascorso il tempo del riposo, versare il riso sul piano di lavoro e, con l'aiuto di un mattarello o altro peso, pestare i chicchi al fine di ottenerne la rottura.

Trasferire tutto in un sacchetto per alimenti e porre in freezer.

Portare a ebollizione l'acqua (il rapporto tra riso e acqua è di 1:16) con le fette di zenzero, alcuni grani di pepe e lo scalogno; ad ebollizione avvenuta, versare il riso scongelato, mescolare e coprire con un coperchio, lasciando uno spiraglio aiutandosi col manico di un cucchiaino. Cuocere per 30 minuti.

Servire a piacere.

Preparare la seppia e la rapa rossa: frullare la seppia fino a ottenere una crema compatta, senza grumi. Trasferire la crema di seppia in una tasca da pasticceria.

Ungere d'olio due fogli di carta da forno, dressare una piccola porzione di crema di seppia al centro del foglio, coprire con l'altro e aiutandosi con un mattarello appiattire bene la seppia fino a ottenere un foglio molto sottile.

Cuocere il velo di seppia a 60° in forno con vapore per 10 minuti circa.

Tagliare a cubetti piccoli e regolari la rapa rossa e condirla con sale, pepe, alcune foglie di timo e olio, mescolare e lasciar insaporire.

Servire: versare sul fondo di una ciotolina il congee, distribuire alcuni cubetti di barbabietola e coprire con un velo di seppia. Spolverizzare poco nero di seppia e, versare un filo d'olio prima di portare in tavola.