



storie piatti tipici

Tartare vegana con avocado e mela: la ricetta dello chef

14 settembre 2021

di Sara Magro redazione



STAMPA



Labbiamo assaggiata (e amata) all'hotel The Place di Firenze. Ecco la ricetta di un piatto fresco, nutriente e facile da fare

Sarà capitato anche a voi di andare al ristorante e innamorarvi di un piatto squisito e poi pensare di non poterlo rifare a casa, non appena iniziano a elencarvi ingredienti e passaggi. Ma non tutte le ricette buone e belle sono difficili o irripetibili da chi non ha particolari doti culinarie. Così è per **L'avocado e la mela di Asso Migliore**, chef di **The Place**, un nuovo hotel di Firenze dove questa deliziosa tartare è servita in mini porzioni come antipasto o, più abbondante, come portata. Casertano, Asso ha inventato questo piatto come quota vegana del suo menù semplice, ma seducente, che contempla anche spaghetti biologici al pomodoro, basilico e pecorino toscano, parmigiana, galletto ruspante al mattone. Nelle sale interne o nella veranda in piazza si mangia guardando la facciata di Santa Maria Novella, capolavoro in marmo del Rinascimento. E questo, sì, è l'ingrediente non replicabile. Buon appetito!



Lo chef Asso Migliore di The Place Firenze (foto Dario Garofalo).

La ricetta

Ingredienti per 2 persone

1 mela verde
1 avocado
3 rapanelli
sale, pepe, olio extravergine d'oliva

Per la maionese alle mandorle

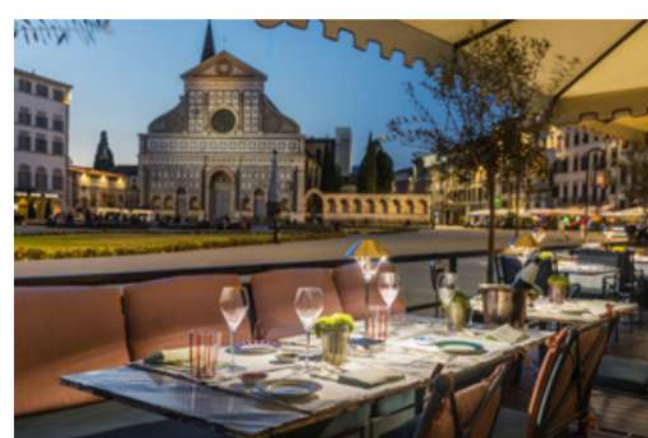
100 g acqua
50 g mandorle pelate
100 g olio mais,
50 g olio extravergine d'oliva
10 g succo limone
finocchietto fresco o aneto
sale, curry

Procedimento

Portate a ebollizione le mandorle pelate nell'acqua. Appena prendono bollore, spegnete il fornello. Frullatele, lasciate raffreddare in frigorifero per un'ora.
Filtrate l'acqua con un colino a trama fitta con circa metà della polpa di mandorla per dare consistenza al latte così ottenuto.
Mescolate l'olio extravergine d'oliva e quello di mais e lasciateli riposare in frigo per un'oretta.
Quindi, tirateli fuori dal frigo ed emulsionate con un frullatore a immersione unendo a filo il latte di mandorla, il sale, un pizzico di curry e il succo di limone.

Tagliate a cubetti piccoli la mela e l'avocado e a bastoncini i rapanelli. Unite la maionese ottenuta e condite aggiungendo sale, pepe e un goccio d'olio se serve.

Disponete in un piatto utilizzando uno stampino circolare, decorate con qualche bastoncino di rapanello e rametti di finocchietto o aneto.



The Place Firenze (foto Dario Garofalo).

