

Le ricette con la Liguria dentro

Gli chef stellati e l'olio DOP Riviera Ligure

IVANO RICCHEBONO
Ristorante The Cook – Genova)



Gelato all'olio DOP e cioccolato bianco con crumble di cacao amaro e ciliegie

Ingredienti per 4 persone

Gelato all'olio DOP Riviera Ligure: 1 litro di latte intero, 134 gr. di zucchero semolato, 134 gr. di procrema, 3 gr. di sale fino, 150 g di olio extravergine DOP Riviera Ligure.

Copertura al cioccolato bianco: 150 gr di cioccolato bianco, 40 gr. di burro di cacao.

Gel alla ciliegia: 200 gr. di purea di ciliegia, 150 gr. di zucchero semolato, 2,4 grammi di xantana.

Ciliegie saltate: 16 ciliegie, olio DOP Riviera Ligure, 1 pizzico di sale di Maldon.

Crumble al cacao amaro: 130 gr. di burro salato, 130 gr. di zucchero di canna, 130 gr. di farina di mandorle, 90 gr. di farina 00, 20 gr. cacao amaro.

Preparazione

Gelato: portare a bollore il latte, lo zucchero e il sale. Far raffreddare il tutto e aggiungere l'olio DOP Riviera Ligure. Con l'aiuto di un frullatore ad immersione, frullare il tutto e congelare a -18°. Pacosare il composto e versarlo in appositi stampi di silicone per gelati.

Cioccolato bianco: sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco ed il burro di cacao, emulsionare bene. Glassare gli stecchi congelati assicurandosi che la temperatura della glassa non superi i 35 gradi.

Gel alla ciliegia: versare la xantana e, con l'utilizzo di un frustino, mescolare. Versare il liquido in una teglia e lasciar raffreddare in frigo. Successivamente frullare con un frullatore ad immersione, filtrare e mettere in sac a poche.

Ciliegie: mettere a scaldare in una padella l'olio e saltare le ciliegie tagliate a metà e prive di nocciolo. Salare con un pizzico di sale Maldon.

Crumble: tagliare il burro a dadini, mischiare le polveri e aggiungere il burro, impastare fino a ottenere un composto ben omogeneo. Mettere il composto in una teglia e cuocere a 160°C per 8 minuti. Una volta freddo, sbriciolare con le mani.

Presentazione

Posizionare il gelato nel piatto, guarnire con gel di ciliegie, ciliegie saltate e crumble di cacao amaro.

Vino in abbinamento: Moscatello di Taggia Riviera Ligure di Ponente DOC.



OLIO DOP RIVIERA LIGURE

Controllato, assaggiato, certificato, garantito.

Chi vuol fare cucina di qualità, sceglie prodotti di eccellenza. Lo sanno bene anche gli chef stellati della Liguria, che hanno utilizzato l'Olio DOP Riviera Ligure per queste ricette. È frutto di pietre, muri, sole, verticalità, agricoltura eroica, tanto lavoro, fatica assoluta. Taggiasca, Colombaia, Lavagnina, Razzola, Pignola, Arnasca, sono le sue principali cultivar. È equilibrato e delicato, fruttato leggero. Qualcosa di straordinario.

Olio DOP Riviera Ligure. Se ha il collarino giallo, c'è la Liguria dentro.



CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020. FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: "L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI".
Autorità di gestione FEASR: Regione Liguria



REGIONE LIGURIA



REPUBBLICA ITALIANA



UNIONE EUROPEA