



TUTTE LE RICETTE

# GELATINA D'OLIO EXTRAVERGINE, CAVOLO VIOLA E MIRTILLO



DIFFICILE



DESSERT

## INGREDIENTI

PER LA GELATINA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:

- 100 g di cioccolato bianco
- 100 g di olio extravergine di oliva
- 100 ml di latte
- 5 g di gelatina in fogli

PER LA FROLLA:

- 250 g di farina 00
- 150 g di burro
- 100 g di zucchero a velo
- 40 g di tuorli
- 1 bacca di vaniglia
- 1 g di sale
- scorza di un limone

PER LA SPUGNA:

- 100 g di purea mirtillo
- 80 g di farina di mandorle
- 120 g di albume
- 80 g di zucchero
- 20 g di farina

PER LA SALSA E GELATINA AL CAVOLO VIOLA:

- 300 g di cavolo viola
- 10 g di succo di limone
- 100 g di zucchero
- 4,5 g di agar-agar

PER LA CIALDA AL CAVOLO VIOLA:

- 50 g di tapioca
- 300 g di acqua di cavolo viola
- 20 g di zucchero

PER IL GELATO AI MIRTILLI:

- 450 g di mirtilli
- 400 g di acqua
- 300 g di zucchero

## PREPARAZIONE

Prepara la gelatina all'olio. Ammolla la gelatina in abbondante acqua fredda. In un pentolino porta a bollore il latte, togliilo dal fuoco e aggiungi la colla di pesce ammollata. Versa il liquido ottenuto sul cioccolato tagliato a pezzi e posto in un contenitore, poi mischia con una spatola fino a che il composto non risulti amalgamato.

Aggiungi l'olio extravergine di oliva a filo e, meschiando con la spatola, fallo incorporare.

Versa il liquido negli stampi e fallo addensare.

Adesso prepara la frolla. Miscela nella planetaria, con la frusta a foglia, la farina, lo zucchero a velo, il burro a pezzetti a temperatura ambiente, il sale, la scorza di limone grattugiata e la vaniglia. Unisci i tuorli a filo e lavora il composto fino a che l'impasto si sarà compattato.

Forma un panetto, avvolgilo nella pellicola e riponilo in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti prima dell'utilizzo. Stendi la frolla sottile dando la forma desiderata e inforna a 180 °C per 12 minuti.

Prepara la spugna. Metti tutti gli ingredienti nel frullatore e frulla per 2 minuti.

Una volta che gli ingredienti si saranno amalgamati, setaccia il composto e mettilo nel sifone.

Carica il sifone con 2 fiale di aria e lascialo riposare per qualche ora in frigorifero.

Soffia il composto nei bicchierini da caffè e falli cuocere un minuto in microonde a media potenza.

A questo punto prepara la salsa e la gelatina al cavolo nero. Metti tutti gli ingredienti in un pentolino e porta a bollore. Togli dal fuoco, versa il tutto in un contenitore e metti in frigorifero a gelatinare.

Una volta che il liquido si è gelatinato dividilo a metà. Con la prima metà ritaglia dei cubi al cavolo viola; la seconda metà dovrai frullarla fino a ottenere una salsa.

Prepara la cialda al cavolo viola, metti tutti gli ingredienti in un pentolino e cuoci la tapioca. Una volta pronta, stendi su un silpat e mettila a seccare, quindi spezzettala e falla friggere per farla "soffiare".

A parte, frulla i mirtilli con lo zucchero, aggiungi l'acqua e mescola bene fino a quando il composto non risulterà ben amalgamato. Metti in una gelatiera e falla girare finché il gelato non sarà pronto.

A questo punto, potete impiattare. Su un piatto bianco adagia la gelatina di olio, riponici sopra il disco di frolla, versa al centro la salsa di cavolo viola, quindi posiziona sulla frolla i cubi di gelatina, la spugna, la cialda e il gelato. Decora con qualche mirtillo fresco e qualche germoglio.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Per la gelatina all'olio puoi usare il  
Classico, una garanzia



CHEF

**Giacomo Lovato**

Giacomo Lovato è giovanissimo: ha 27 anni e dal novembre del 2016 ha preso in mano le redini dello [Snowflake, il ristorante](#) gastronomico all'interno dell'Hotel Principe delle Nevi.

CONDIVIDI

