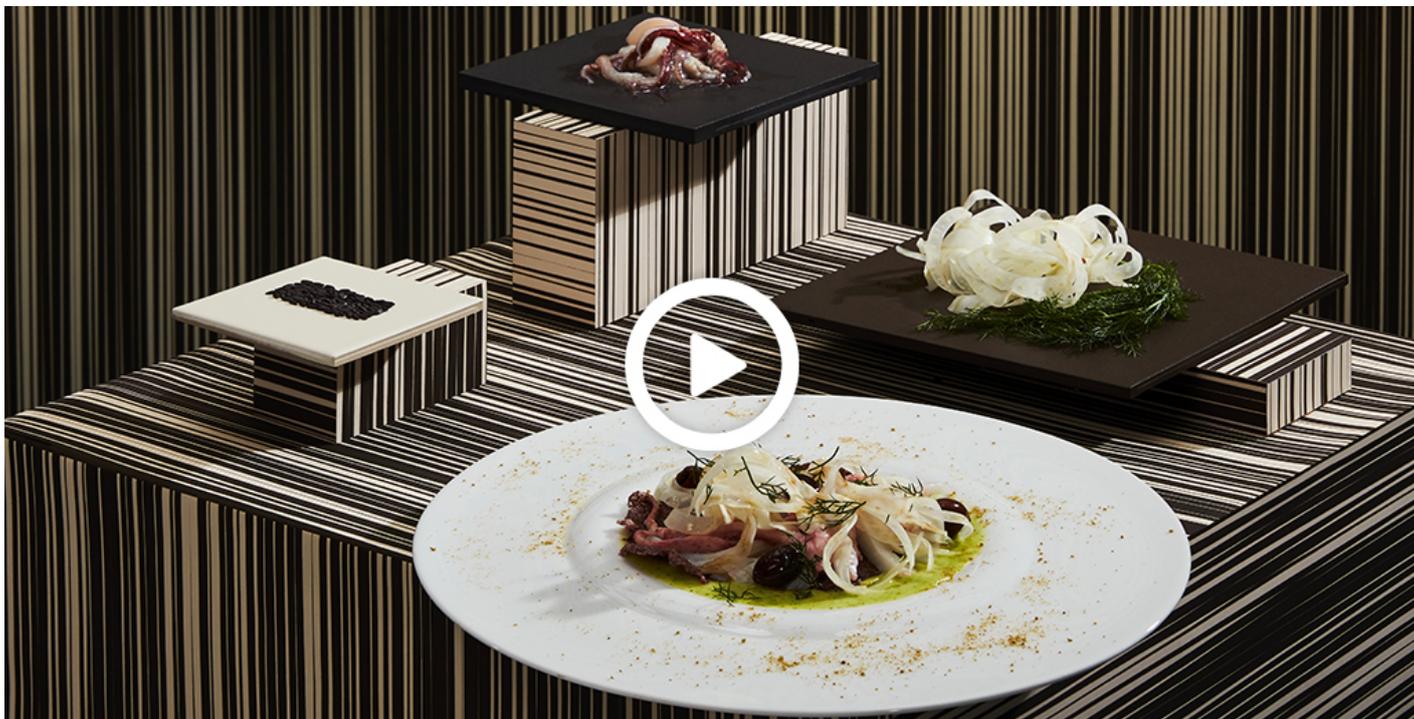


Calamari, finocchi e nuvole di riso venere



Un modo insolito per servire i calamari ai vostri ospiti che li lascerà a bocca aperta!

Ingredienti

- Riso venere g.60
- Calamari freschi grossi kg 1
- Finocchi n. 2
- Patata n. 1
- Olive taggiasche g. 40
- Aneto un mazzetto
- Liquore all'anice g. 40
- Olio Cuore l.0,5
- Aceto balsamico g. 12
- Carta forno
- Sale & pepe. q.b.

- **Portata: Secondi / Piatti unici**
- **Persone: 4**

Preparazione

Cominciare mettendo il riso venere in una casseruola con il doppio del suo volume di acqua, far cuocere per circa 40' mantenendo un bollore moderato. Una volta pronto, frullare il tutto sino ad ottenere una crema fine, stenderla su dei fogli di carta forno e far essiccare in forno a 65 gradi per 3/4 ore.

Pulire i calamari con attenzione poi salarli leggermente, aggiungervi i semi di finocchio finemente tritati, del pepe, dell'**Olio Cuore** e del liquore all'anice. Infine disporli nei sacchetti sotto vuoto, aggiungere l'aneto e sigillare. Cuocere in forno a vapore per circa 30 minuti a 63 gradi.

Nel frattempo pulire i finocchi e le patate; tagliare tutto a fettine sottilissime e mettere a bollire in una casseruola. Sul finire aggiungere la rucola e a cottura ultimata frullare il tutto aggiungendo dell'altro liquore all'anice, sale, pepe e **Olio Cuore**. Passare al colino cinese fino a ottenere una crema omogenea.

Portare a 180° un poco di **Olio Cuore**, e quindi friggervi dentro il croccante di riso venere, in modo che si gonfi come una nuvola.

Comporre il piatto versando una base di purè di finocchi, adagiarvi le nuvole di riso venere, i calamari tagliati a tocchetti e delle fettine di finocchio croccante. Decoriamo con olive taggiasche, quale rametto di aneto fresco e un filo di **Olio Cuore**, aceto balsamico e polvere di semi di finocchio.

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico