Risotto alla parmigiana di mare:

riso carnaroli

melanzana viola

stracciatella affumicata

polvere di pomodoro secco

pesto di basilico

sfere di parmigiano

gamberi rossi

Procedimento:

ottenere un brodo con porro latte di bufala sale e basilico, partendo da freddo, tagliare il porro , far cuocere per 30 min e filtrare.

Per la melanzana: **passarla prima su una piastra , successivamente condirla con olio sale basilico e farla andare in forno a 200° per 30 min,**

terminata la cottura spellarla e ricavare la polpa interna. Emulsionare la stessa con sale pepe bianco e olio a filo. Abbattere in positivo.

Per la sfera di parmigiano **:partire da una base fonduta , quindi panna e parmigiano , non superare i 58° e ottenere la fonduta una volta che il parmigiano precedentemente grattugiato si e' amalgamato alla panna.al composto ottenuto si aggiunge dell'alginato di sodio. Con una pipetta si ottengono delle sfere e si immerge il composto ottenuto in una bagna di acqua e lattato di calcio. Poi si risciacqua in acqua.**

Per la polvere di pomodoro secco: cuocere delle falde di pomodoro condite con olio, sale, aglio, basilico e zucchero a velo in forno a 90° per 5ore, successivamente polverizzarle.

Per il pesto di basilico:

pestare in un mortaio delle mandorle di tuono del gargano, aglio nero, basilico, parmigiano e montare a filo con dell'olio, unire della maldodestrina e far asciugare il prodotto in un essiccatore a 40° per 24h.

tostare il riso a secco , imbrodare con il brodo al latte , cuocere per 15min , mantecare con burro di alpeggio e parmigiano, far riposare per 2 min , impiattare .con gli altri elementi.