

1 Marzo 2010

## Hummus, Gamberi, Radicchio Tardivo

Tempo di preparazione: 2 giorni

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

#### HUMMUS:

Ceci secchi 350/400 grammi (o ceci in scatola pronti 500 grammi)  
2 spicchi d'aglio  
Polvere finissima di peperoncino, mezzo cucchiaino da caffè (scarso)  
Semi di Sesamo, 2 cucchiaini da cucina  
Succo di un limone spremuto  
Prezzemolo fresco tritato, una manciata  
Olio Extravergine di Oliva, 3 cucchiaini da cucina  
Sale, quanto basta  
Acqua  
Bicarbonato di Sodio  
12 Fettine di pane tostato

#### RADICCHIO TARDIVO

3 ceppi di Radicchio Tardivo di Treviso fresco  
Olio Extravergine di Olive  
Pepe  
Sale

#### GAMBERI

Gamberi freschissimi, 12 pezzi (prezzo odierno di mercato da 22 a 26 Euro il chilogrammo, in base alle dimensioni, da pulire)  
Olio Extravergine di oliva, quanto basta  
Cognac di ottima marca, un piccolo bicchiere  
Sale  
Pepe Nero  
Un fiammifero

### ATTREZZATURA NECESSARIA

Frullatore o Food Processor  
Teglia da forno  
Tagliere  
Coltello da cucina  
Recipiente di adeguate dimensioni per l'ammollo dei ceci  
Pentola grande per la cottura dei ceci  
Tegame per tostare i semi di sesamo e per la cottura dei gamberi

1	Qualora decideste di usare (come auspicio) i ceci secchi, metteteli a bagno in un recipiente con abbondante acqua, in cui avrete disciolto un cucchiaino di Bicarbonato di Sodio, la sera precedente al giorno di preparazione dell'Hummus. I ceci devono essere completamente coperti d'acqua, che dovrà avere un livello superiore di 5/6 centimetri a quello dei ceci
2	Il giorno successivo, dopo almeno 12 ore di immersione, i ceci dovranno essere tolti dall'acqua e abbondantemente risciacquati
3	Riempite una pentola con abbondante acqua fredda e mettetevi a bollire i ceci a fuoco moderato. Calcolate circa 50 minuti dal bollo dell'acqua, I ceci dovranno essere morbidi ma al dente, assaggiateli prima di terminare la cottura
4	Lasciate freddare i ceci e metteteli nel frullatore
5	Se avete deciso di usare ceci pronti in scatola cominciate da qui, ma, mi raccomando, sciacquateli bene prima di usarli
6	Tritate finemente un mazzetto di prezzemolo fresco e tenetelo pronto per l'uso. Tenete qualche foglia integra per la decorazione finale dei piatti di servizio
7	Tostate leggermente (un paio di minuti sono sufficienti) i semi di sesamo in un tegame su fuoco molto moderato. Devono brunire leggermente, NON devono bruciare
8	Cominciate a frullare i ceci e aggiungete i due spicchi d'aglio e i semi di sesamo tostato
9	Aggiungete un paio di cucchiaini di Olio Extravergine di Olive e continuate a frullare
10	Quando l'Olio è stato assorbito, aggiungete il prezzemolo tritato e il peperoncino
11	Il composto inizia a diventare cremoso. Aggiungete ora mezzo bicchiere di acqua tiepida e frullate di continuo. L'acqua, emulsionandosi con l'Olio, contribuirà a rendere soffice e cremoso il composto senza appesantirlo ulteriormente
12	Assaggiare il composto ed aggiustate di sale
13	All'ultimo aggiungete il succo di un limone spremuto e frullate di nuovo fino a quando il tutto sarà ben amalgamato
14	Sciacquate bene i ceppi di Radicchio ed eliminate eventuali foglie appassite. Dividete i ceppi in 4 eliminando il gambo
15	Accendete il forno e stabilizzate la temperatura a 180 gradi
16	Mettete i mazzetti di Radicchio nella teglia e date un abbondante filo d'olio, un poco di sale ed una grattatina di pepe nero. Mescolate con le mani così da distribuire il condimento su tutti i mazzetti
17	Infornate e lasciate cuocere per circa 15 minuti poi togliete la teglia dal forno
18	Tagliate i Gamberi per il lungo ed eliminate il filamento nero. Sciacquateli delicatamente
19	Mettete un cucchiaino d'olio nel tegame e scaldate su fuoco molto basso
20	Aggiungete i gamberi e scottateli a fuoco sempre basso. Quando i gamberi avranno assunto un colore rosso vivo irrorateli con il bicchierino di cognac
21	Accendete l'intingolo con un fiammifero e lasciate fiammeggiare agitando il tegame finché tutto l'alcol si sarà consumato. Tenete i gamberi nel tegame pronti per l'uso
22	Cominciate l'assemblaggio dei piatti. La preparazione è molto colorata (rosso scuro, beige, rosso vivo, verde....) quindi potete scatenare la fantasia per creare una composizione davvero di grande effetto
23	Seguite la vostra creatività posizionando un mucchietto di Hummus, un mazzo di Radicchio e due gamberi a testa. Quello che ho fatto io lo vedete nella foto. Ricordate che potete usare le foglie di prezzemolo
24	Profumi e colori incanteranno occhi e palati, Potete accompagnare con qualche fettina di pane tostato
25	Buona appetito e, come sempre, fatemi sapere