

# Gimlet e Appetizer Food Cubes – Maniac



**MANIAC**

In **Maniac Owen** beve spesso il **Gimlet**.

*Hope everyone's Saturday night looks as fun as Snorri's (pre-international incident).*

*Hope everyone's Saturday night looks as fun as Snorri's (pre-international incident).*

*Pubblicato da Maniac su Sabato 13 ottobre 2018*

Il **Gimlet** è un **cocktail**, ottimo come aperitivo, inventato intorno al 1900 dal medico Sir **Thomas Gimelette**, da cui il nome. La sua

composizione è molto semplice: 5 parti di gin, una di succo di lime e un goccio di sciroppo di zucchero per arrotondare.

Come il gin tonic è nato con funzioni curative, infatti Gimelette osservò che allungando la razione di gin dei marinai della Royal Navy con del succo di lime aiutava a prevenire lo scorbuto.



Il famoso detective **Philip Marlowe**, nato dalla penna di **Raymond Chandler**, amava berlo tanto che in un libro troviamo la sua ricetta: metà gin e metà e il Rose's Lime Juice.

In più puntate abbiamo visto **Owen** ordinare e sorseggiare questo cocktail per cui ci è venuta l'idea di preparare un aperitivo a base del cocktail **Gimlet** accompagnato da sfiziosi e saporiti **appetizer food cubes**, una reinterpretazione dei *cubetti alimentari* che nella terza puntata vengono serviti come pasto al team dell'esperimento ...un piatto felice è un piatto vuoto.

**ed ecco le nostre ricette.**

### ***Gimlet cocktail***

#### ***Ingredienti***

*4 cl Gin*

*1,5 cl Succo di Limone*

*1,5 cl Soda*

Si prepara nello shaker con cubetti di ghiaccio.

Versare tutti gli ingredienti.

Shakerare e filtrare.



### ***Riso nero veggie***

#### ***Ingredienti per 4 persone***

*Riso nero 100 gr*

*Zucchine 2*

*Carota 1*

*Cipollotto 1*

*Arachidi salate 8*

*Olio EVO 1 cucchiaino*

*Sale q.b.*

Lessate il riso seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e scolatelo al dente.

Lasciatelo completamente raffreddare.



Lavate le verdure. Con un pelapatate ricavate delle strisce sottili. Ritagliate le strisce in fili.

In una padella scaldate l'olio e fatevi saltare delicatamente le verdure per 1 minuto, salate e allontanate dal calore.

Pestate grossolanamente le arachidi.

Impiattate:

con l'aiuto di un cappapasta (anche rotondo) da 5 cm per lato date forma al riso.

Sopra disponete le verdure e le arachidi.

## ***Riso parboiled con salmone e zenzero***

### ***Ingredienti per 4 persone***

*Riso thaibonnet 100 gr*

*Salmone affumicato 1 fetta*

*Sedano 1 gambo*

*Zenzero 1 cm*

*Porro 1*

*Semi di sesamo nero 1 cucchiaino*

*Olio EVO 2 cucchiaio*

*Sale q.b.*

Lessate il riso seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e scolatelo al dente.

Lasciatelo completamente raffreddare.



Lavate le verdure.

Tagliate il sedano a rondelle molto piccole e il porro a rondelle spesse.

Spelate lo zenzero e con un pelapatate ricavate delle fettine sottili.

Tuffate lo zenzero in acqua bollente salata in ebollizione per 1 minuto, scolate e lasciate raffreddare.

In una padella scaldate l'olio e fatevi saltare delicatamente le verdure per 1 minuto, salate e allontanate dal calore. Fate tostare per 1 minuto in un tegamino i semi di sesamo nero.

Tagliate il salmone affumicato in strisce.

Impiattate:

con l'aiuto di un cappapasta (anche rotondo) da 5 cm per lato date forma al riso.

Sopra disponete il salmone e le verdure, spolverate con il sesamo.

## **Riso rosso con pollo alla paprika e sesamo**

### ***Ingredienti per 4 persone***

*Riso rosso 100 gr*

*Petto di pollo 100 gr*

*Aglione 1 fesa*

*Fagiolini 4*

*Germogli di soia 4*

*Sesamo bianco 1 cucchiaino*

*Paprika dolce 1 cucchiaino*

*Olio EVO 2 cucchiai*

*Sale q.b.*

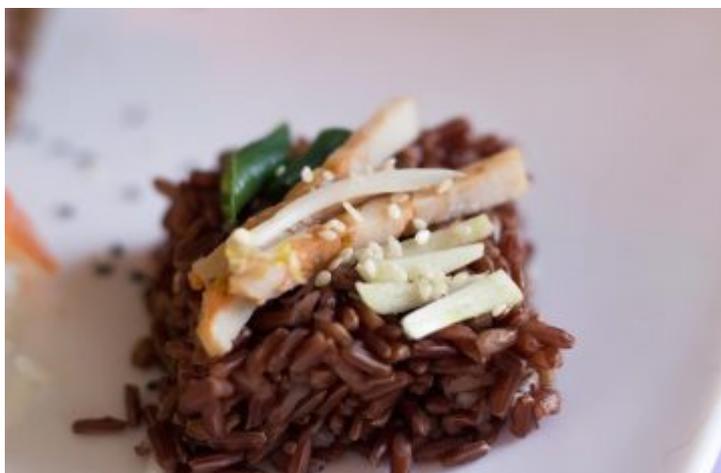
Lessate il riso seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e scolatelo al dente.

Lasciatelo completamente raffreddare.

Lavate le verdure.

Lessate i fagiolini in acqua bollente salata in ebollizione per 1 minuto, scolate e lasciate raffreddare.

Tuffate l'aglio in acqua bollente salata in ebollizione per 1 minuto, scolate e lasciate raffreddare.



Spolverate il petto di pollo con la paprika e il sale.

Fate cuocere il pollo in una padella con l'olio caldo.

Tagliate il pollo a listarelle, i fagiolini a tocchetti e l'aglio a fettine sottili.

Impiattate:

con l'aiuto di un cappapasta (anche rotondo) da 5 cm per lato date forma al riso.

Sopra disponete il pollo e le verdure, spolverate con il sesamo.

## ***Tartina con crema di fagioli e trevisana***

### ***Ingredienti per 4 persone***

*Pane nero 4 fette*

*Avocado 1*

*Fagioli borlotti lessati 150 gr*

*Ravanello 1*

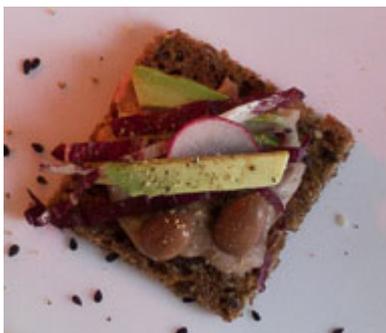
*Trevisana 1 foglia*

*Cipolla 1 fetta*

*Olio EVO 2 cucchiaino*

*Lime 1*

*Sale q.b.*



In una padella scaldate l'olio e fatevi stufare la cipolla, aggiungete i fagioli, salate e fate saltare per 5 minuti.

Allontanate dal calore, frullate conservando qualche fagiolo per la decorazione e frullate; lasciate raffreddare.

Aprite l'avocado tagliatelo a fettine sottili e spruzzatelo con il lime.

Tagliate il ravanello a rondelle e la trevisana in strisce.

Tostate leggermente il pane e ricavatene dei quadretti da 5 cm di lato.

Impiattate:

spalmate un pò di crema di fagioli e decorate con tutti gli ingredienti.

Spolverate con del pepe.

## ***Yogurt alla composta di ribes e rosmarino***

### ***Ingredienti per 4 persone***

*Yogurt greco 200 gr*

*Ribes 150 gr*

*Zucchero semolato 50 gr*

*Miele 2 cucchiari*

*Vanillina 1 bustina*

*Rosmarino 1 rametto*



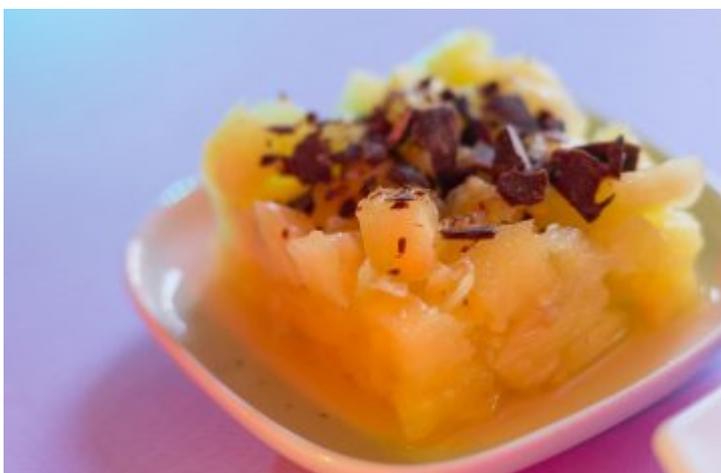
In un pentolino radunate il ribes con lo zucchero, il rosmarino, 4 cucchiari di acqua e la vanillina.

Portate a bollore e fate cuocere per 5 minuti.

Allontanate dal calore, eliminate il rosmarino e frullate, lasciate raffreddare.

Lavorate lo yogurt con il miele, dividetelo in 4 pirottini, coprite con la composta di ribes e decorate con ribes.

Conservate in frigorifero.



## ***Ananas al gin e scaglie di cioccolato***

***Ingredienti per 4 persone***

*Polpa di ananas 200 gr*

*Zenzero 1 cm*

*Cioccolato fondente 50 gr*

*Gin 2 cucchiari*

Tagliate la polpa di ananas in piccoli cubetti e radunatela in una ciotola con lo zenzero grattugiato e il gin; mescolate, coprite e lasciate macerare per 2 ore.

**Impiattate:**

con l'aiuto di un coppapasta (anche rotondo) da 5 cm per lato date forma all'ananas.

Grattugiate il cioccolato.

