

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.

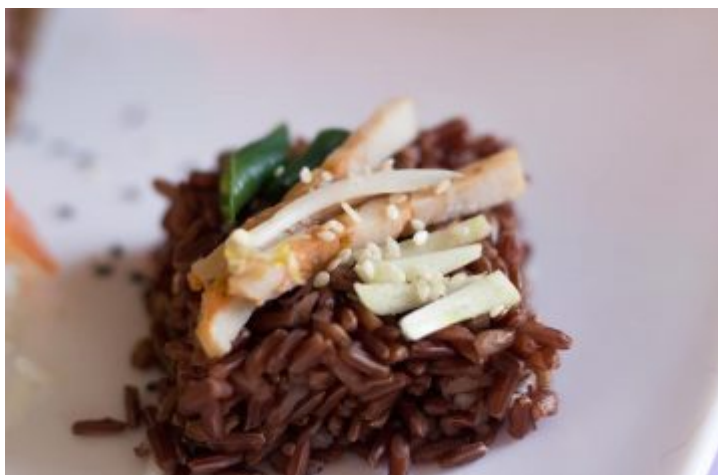
Lessate il riso seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e scolatelo al dente.

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



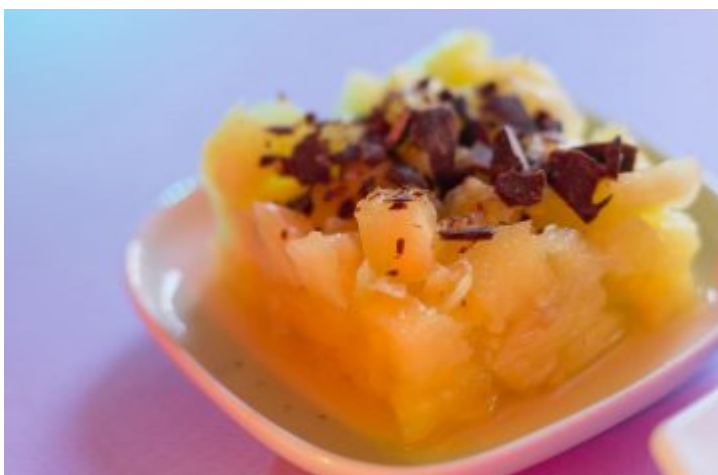
In un pentolino radunate il ribes con lo zucchero, il rosmarino, 4 cucchiari di acqua e la vanillina.

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.

