

# Pacojet

## Menu di Natale

Brodo di zucca  
Frederik Jud



## Ingredienti

### Brodo di zucca

80	g	di cipolle
64	g	di sedano rapa
64	g	di radice di prezzemolo
2,4	g	di spicchio d'aglio
216	g	di pomodori di manzo
42	g	di funghi shiitake
64	g	di funghi champignon
53	g	di porro
344	g	di zucca butternut
11	g	di olio di colza
4	g	di timo
6,4	g	di levistico
120	g	di albume d'uovo
120	g	di acqua
0,1	g	di pepe nero in grani
0,25	g	di alloro
0,1	g	di bacche di ginepro
1	g	di anice stellato
0,6	g	di cumino
5	g	di alga kombu
2400	g	di acqua

## Preparazione

(1) Sbucciare e tagliare a cubetti le cipolle, il sedano, la zucca, la radice di prezzemolo e l'aglio. Mescolare con metà dell'olio e distribuire su una teglia da forno. Dimezzare i pomodori e disporli con il lato tagliato verso l'alto su una teglia. Arrostire le verdure e i pomodori in forno a 200°C per 35 minuti. Continuare a girare le verdure, ma lasciare i pomodori. Tritare finemente i funghi shiitake, i funghi e il porro e arrostirli nell'olio rimanente. Versare le verdure, il timo e il levistico, l'albume e l'acqua in un bicchiere da pacossare®.

(2) Chiudere con il coperchio, etichettare e congelare a -20 °C per almeno 24 ore.

(3) All'occorrenza pacossare® a pressione normale e farlo bollire una volta con 2,4 litri d'acqua e le spezie. Aggiungere l'alga Kombu e lasciare in infusione a un massimo di 85°C per un'ora. Quindi filtrare attraverso un telo filtrante e condire con sale e pepe.

### Ravioli di zucca

120	g	di olivello spinoso fresco
28	g	di zucchero
47	g	di acqua
24	g	di aceto di vino bianco
		zucca butternut
		sale

(1) Far bollire i frutti freschi dell'olivello spinoso insieme allo zucchero, all'acqua e al sale. Frullare bene il tutto e filtrare attraverso un setaccio fine.

(2) Tagliare la zucca a fette sottili e ritagliarle con un cutter rotondo. Mettere le fette di zucca in un sacchetto sottovuoto, aggiungere la salsa di olivello spinoso calda, chiudere sottovuoto e lasciare in infusione per almeno 45 minuti.

(3) Riempire le fette di zucca con la crema di zucca (vedi categoria miscele di burro, creme spalmabili e salse).

### Gel di olivello spinoso

75	g	di succo di limone
50	g	di succo di lime
100	g	di succo di olivello spinoso
125	g	di zucchero
125	g	di acqua
6,5	g	di agar-agar
6	g	di gellano

(1) Mescolare tutti gli ingredienti e portare a ebollizione.

(2) Lasciare raffreddare il liquido.

(3) Mescolare fino a ottenere un gel.