CALAMARI DELL'IMPERATRICE

Ingredienti per 4 persone:

- tre fogli di colla di pesce,
- quattro calamari piuttosto grossi (da circa 200-250 g l'uno),
- un bicchiere di vino bianco,
- il succo di un limone,
- due spicchi d'aglio,
- un dado,
- tre foglie di alloro,
- cinque code di gamberoni sgusciate,
- 50 g di burro,
- quattro filetti di acciughe,
- un filetto di pesce persico,
- 50 g di parmigiano,
- 20 g di pistacchi,
- 20 g di mandorle,
- 30 g di olive verdi,
- 30 g di funghetti sott'olio,
- 30 g di capperi,
- una compressa di gelatina da mezzo litro.

Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.
Nel frattempo pulite i calamari, senza però staccare i tentacoli dalla sacca.
Lavate i molluschi, metteteli in una casseruola e bagnateli con un bicchiere di vino e uno di acqua; unite il succo di limone, l'aglio sbucciato, il dado e le foglie d'alloro; portate ad ebollizione e lasciate cuocere lentamente per 30 minuti.
Circa 5 minuti prima che scada il termine prestabilito, aggiungete le code dei gamberoni lavate.
Quindi togliete i gamberi e i molluschi dal court-bouillon; filtrate quest'ultimo e diluitevi la colla di pesce, rimestando con un cucchiaio di legno.
Staccate i tentacoli ai calamari, tritateli finemente insieme alle code di gamberi e metteteli in una terrina.
Fate fondere il burro in un tegame, aggiungete i filetti di acciughe e riduceteli in poltiglia con i rebbi di una forchetta.
Unite il filetto di pesce persico, fatelo dorare dalle due parti, quindi toglietelo dal fuoco e tritatelo finemente; aggiungetelo ai tentacoli dei calamari e ai gamberi tritati, insieme al parmigiano grattugiatelo.
Sbollentate i pistacchi e le mandorle, pelateli e tritateli finemente insieme con le olive snocciolate, i funghetti sott'olio e i capperi; aggiungeteli agli altri ingredienti nella terrina e rimestate accuratamente il tutto, sino a che sarà perfettamente amalgamato.
Diluite il composto con un mestolo di brodo gelatinato e fatelo ispessire, quindi distribuitelo nelle sacche dei calamari.
Mettete i calamari in frigorifero per 1 ora.
Preparate la gelatina.
Trascorso il tempo stabilito, tagliate i calamari a fette alte circa 1 cm; disponetele sul piatto da portata, versatevi sopra la gelatina in modo uniforme e mettetele di nuovo in frigorifero per 1 ora.
Preparate la gelatina.
Trascorso il tempo stabilito, tagliate i calamari a fette alte circa 1 cm; disponetele sul piatto da portata, versatevi sopra la gelatina in modo uniforme e mettetele di nuovo in frigorifero per 1 ora.