



Ricetta N. RE002038 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Apr 2018 alle ore 16:00

da EXPO COOK

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Gnocco di Cuturro in zuppa di pesce

Una ricetta adatta al venerdì santo poiché è a base di pesce, visto che per tradizione in questo giorno non si mangia carne. A proporcela lo chef Claudio Ruta, deus ex machina e anima pulsante del ristorante La Fenice di Ragusa. Si tratta di un primo piatto costituito da uno gnocco di cuturro, tipica preparazione della Sicilia orientale, condito con zuppa di pesce.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 4 persone

250 g di cuturro con cavolfiori molto asciutto
10 g tuorli duova
50 g pane grattugiato
20 pezzetti di ragusano semi stagionato

Per panare:

n.1 uovo
100 g pane grattugiato
olio di semi di girasole q.b.

Per lo storione:

160 g storione
13 g sale bilanciato pesce 15?
n. 1 Pezzi buste per sottovuoto

Per la zuppa:

100 g crostacei carcasse
20 g olio extra vergine di oliva
5 g aglio spicchio intero
50 g brandy
400 g fumetto di pesce affumicato
100 g salsa di pomodoro fresco
20 g pesto di basilico alla genovese

Preparazione

Cuocete lo storione nelle buste sottovuoto con il sale bilanciato. Lasciatelo riposare per 24 ore. Quindi tagliatelo sottilmente e ricavate 20 fettine.

Per preparare gli gnocchi amalgamate bene il cuturro base con le uova e il pane grattugiato e inseritevi all'interno un pezzetto di ragusano. Panateli con le uova, il pane e frigeteli.

Per la zuppa: rosolate in una casseruola l'aglio intero con l'olio; aggiungete le carcasse e sfumatele con il brandy. Quindi aggiungete il fumetto, la salsa di pomodoro e il basilico e lasciate cuocere dolcemente per 10 minuti. A questo punto servite nei piatti la zuppa di crostacei con gli gnocchi.

La ricetta ha partecipato a:

expo cook