



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001171**

**Registrata in data 13 Apr 2017 alle ore 11:10**

**da OMAR ZUCCARO**

## **Pesce boga cotto all'unilaterale placton marino, pomodoro d' inverno, carota gialla e cipollotto**

Pesce boga cotto all'unilaterale placton marino, pomodoro d' inverno, carota gialla e cipollotto.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

600 g boghe  
200 g pomodorino pendolo  
150 g carote baby intere  
50 g chinotto  
40 g cipolla a candelora  
8 g pasta brick  
70 ml panna fresca liquida  
20 g barbabietola rosa  
3 g xantana  
100 g patata  
1 g placton marino 1  
origano  
zucchero di canna  
60 ml olio extra vergine di oliva  
40 ml olio extra vergine di oliva aromatizzato all'erba limoncina.

### **Preparazione**

Preparazione del pesce: squamare il pesce, sfilettare e spinare, recuperare gli scarti per la salsa ossigenare il pesce in acqua frizzante per 5 minuti poi asciugare. Abbattere temperatura a -18° C.

Per il sifone al placton: lavare bene le patate pelare e mettere da parte gli scarti per la salsa. Tagliare in piccoli pezzi e mettere a cuocere in acqua fredda e salata portare a cottura ottimale. Scolare conservando il liquido di cottura frullare insieme a panna, il liquido di cottura e il placton. Versare nel sifone aggiungendo 2 cariche di azoto. Lasciare a temperatura ambiente.

Per la salsa di pomodori d'inverno: lavare i pomodori poi frullare con origano sale e olio dopo filtrare. Portare il liquido ad ebollizione schiumare e lasciare cuocere per poco tempo versare in un recipiente e legare con la xantana.

Per la crema di carote: lavare bene le carote, tagliarle finemente e cuocere in acqua bollente e salata fino a cottura ottimale. Scolare conservando il liquido di cottura dopo di che frullare con xantana e parziale liquido di cottura fino a raggiungere la consistenza ideale.

Per la barbabietola: pelare le barbabietole tenendo da parte la buccia per la salsa, tagliare a fette e cappare ottenendo delle rondelle. Conservare gli scarti anch'essi per la salsa.

Per i pomodori arrostiti: lavare i pomodori incidere e sbianchire per 1 minuto, raffreddare immediatamente. In una padella ben calda arrostiti il pomodoro con dello zucchero di canna.