



Ricetta N. RE003486 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Mag 2021 alle ore 18:51

da LINO SCARALLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Astice in Bruschetta di pomodoro

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

4 Astici
250 g Pomodoro di Sorrento
250 g Pomodoro datterino
2 Fette di pane raffermo
1 Cipollotto fresco nocerino
1 Costa di sedano
Q.b. Basilico fresco
Q.b. Origano
Q.b. Olio extravergine di oliva
Q.b. Sale

Preparazione

In una pentola capiente portare l'acqua alla temperatura di 70 gradi e calare gli astici facendoli rimanere per circa 5 minuti. Trascorso questo tempo privarli del carapace e lasciarli raffreddare.

Tagliare i pomodori di Sorrento a brunoise e condire con olio extravergine, sedano, cipollotto e basilico.

Con l'aiuto di un mini pimer emulsionare i pomodori datterini e passarli con passino stretto e condire con olio, sale e un pizzico di origano.

Tagliare le fette di pane, private della crosta, a cubetti, tostarli al forno con sale, olio e origano per circa 5 minuti

A questo punto passare l'astice per circa 3 minuti al forno, alla temperatura di 160 gradi.

Trascorso questo tempo in un piatto svasato adagiare al centro la brunoise di pomodori di Sorrento, l'emulsione di datterini e l'astice. Guarnire con i cubetti di pane foglie di basilico e un filo di olio extravergine d'oliva.

La ricetta ha partecipato a:

Il Sannio a tavola: Napoli, maggio 2021, Palazzo Petrucci