



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000108

Registrata in data 18 Dic 2015 alle ore 10:03

da FABIO OMETO

Bocconcino di ricciola scottato e crudo di gamberi alla caprese, salsa di bufala e crema di piselli al guanciale

SEMPLICE E FRESCO

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per 4 persone

400 g di ricciola filettata

N. 8 gamberi rossi

N. 1 pomodoro cuore di bue 100 gr di bufala campana

N. 4 ciuffetti di basilico

Origano fresco

Sale pepe qb Olio evo

Per la salsa di bufala

200gr latte

200gr panna fresca

400gr mozzarella di bufala

200 gr piselli

1/2 cipolla di montoro

40 gr di guanciale

40 gr olio evo

Preparazione

Procedimento Per la salsa di bufala portare ad ebollizione il latte e la panna a gommata e lasciar ridurre il tutto di circa la metà aggiungere la mozzarella di bufala frullare il tutto e filtrare. Mantenere la salsa a bagnomaria. Per la crema di piselli al guanciale Far rosolare la cipolla tritata in olio evo aggiungere il guanciale a julienne e i piselli coprire con poca acqua e lasciar cuocere circa 20 minuti condire con sale e pepe e frullare il tutto, mantenere la crema di piselli a bagnomaria. Montaggio Dividere la ricciola in 8 trancetti e scottarli in padella dopo averli precedentemente conditi con olio evo sale pepe e rosmarino. Disporre la salsa di bufala al centro del piatto adagiarvi il trancetti di ricciola 2 gamberi rossi sgusciati 1 fetta di mozzarella di bufala 1 fetta di pomodoro cuore di bue e completare con un altro trancetti di ricciola ed un ciuffetto di basilico, contornare il tutto con crema di piselli, servire tiepido.