



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003538 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Ott 2022 alle ore 11:58

da NOEMI SANTORO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Carnaroli alle 4 tartare con crema di cavolo viola, crumble di cipolla e crema all'aglio

Piatto prettamente estivo fresco e rotondo nei sapori, perfettamente equilibrato.

Tempo di preparazione: 80 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g Riso Carnaroli

Per il brodo vegetale:

1 Finocchio

2 Cipolle bianche di media grandezza

1/2 Sedano rapa

1 Gambo di sedano

3 Carote

Per la crema di cavolo viola:

1/2 Cavolo viola

1 Porro piccolo

Q.b. Olio evo

Crumble alla cipolla:

120 g Farina di semola rimacinata

75 g Burro

45 g Panna fresca

2 g Sale

10 g Zucchero

90 g Farina di mandorle

50 g Cipolla di Giarratana

Per le tartare:

150 g Tonno fresco

150 g Ricciola fresca

150 g Gambero rosso di Mazara

150 g Polpa di scampi

Q.b. Olio evo e sale

Q.b. Germogli di aglio

Per la crema di aglio:

200 g Aglio privo dell'anima

Q.b. Panna fresca

Q.b. Olio evo

Per la finitura:

Q.b. Olio evo sale pepe

Q.b. Germogli

Preparazione

Per il brodo: in una pentola capiente mettere tutte le verdure, aggiungere acqua fredda e mettere sul fuoco, far bollire per circa 45 minuti.

Per la crema di cavolo viola: In una pentola aggiungere olio, porro e cavolo viola tagliato soffriggere leggermente, aggiungere il brodo e portare a cottura. Frullare con olio evo e ridurre a crema.

Per il crumble: mettere tutti gli ingredienti nel cutter impastare, adagiare il composto su carta forno e passare in forno a 170° per 15 minuti circa.

Per le tartare: fare delle tartare con i vari pesci, adagiarli in contenitori separati e condirli con olio evo, pochissimo sale ed i germogli di aglio.

Per il riso: in una pentola ampia, tostare il riso, aggiungere un pizzico di sale e bagnare con il brodo vegetale. Dopo circa 10 minuti aggiungere la crema di cavolo viola. Quando il riso è pronto togliere dal fuoco e mantecare con olio evo ed olio all'aglio. Aggiustare di sale e pepe.

Per la crema di aglio: in un pentolino con acqua fredda sbollentare per ben due volte l'aglio. Dopo questa operazione mettere l'aglio nella panna, quando è pronto passare a blender con un filo di olio e portare a densità cremosa. Mettere dentro un biberon.

Per impiattare: in un piatto piano adagiare il riso, posizionare le varie tartare, la crema di aglio, il crumble di cipolla, i germogli e finire con un giro di olio evo.