



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001527**

**Registrata in data 10 Lug 2017 alle ore 09:29**

**da PAOLO GRAMAGLIA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## **Cernia di fondale cotta lentamente sulla pelle in salsa di Anice, frutti di mare e agrumi canditi**

Un piatto che ha il sapore del mediterraneo che preparo in Cina per il Summit Mondiale della Cucina Italiana Roadshow tra Pechino, Changhsa e Shanghai dove Paolo, dove cucino con Heinz Beck nella serata di Gala a Shanghai conclusiva del grande evento cinese.

Tempo di preparazione: 35 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

n.1 cubo di filetto di cernia Bianca g 120/130

n. 4 piccoli cubetti di patata viola bolliti

Sale maldon

Olio extravergine di oliva

Foglioline di bieta

Per la salsa

Salsa di due pomodori ramati

Tocchetti di pescatrice q.b.

300 g di frutti di mare sgusciati e cotti a soutè

Fumetto di pesce

Sedano, carote e cipolle tritate q.b.

n.1 bustina di zafferano

Liquore Pernod g 120

n. 25 semi di anice

Amido di riso

Per il Limone caramellato

Buccia di limone tagliata a tocchetti

Zucchero 100 g

Acqua 100 g

### **Preparazione**

Cuocere in padella antiaderente la cernia e poi continuare la cottura in forno misto vapore per 8/9 minuti 180°.

Bollire l'acqua e lo zucchero candire il limone a cubetti

Fare una salsa unendo tutti i componenti cuocere 15 minuti, setacciare e addensare con l'amido di mais.

Impiattamento: in un piatto bianco disporre la salsa, sopra la cernia condire con sale maldon e un filo di olio mettere accanto la patata viola, il limone candito e guarnire con foglioline di bieta.