



Ricetta N. RE000302

Registrata in data 11 Mar 2016 alle ore 13:10

da CONCORSO ENOGASTRONOMICO - TENUTA CAVALIER PEPE

Cupola di branzino con cuore di burrata e bieta rossa, croccante ai pistacchi, salsa allo zafferano, sfere di patate e rape, aria al profumo di mare. - I.P.S.E.O.A. Tor Carbone - Roma

Cupola di branzino con cuore di burrata e bieta rossa, croccante ai pistacchi, salsa allo zafferano, sfere di patate e rape, aria al profumo di mare.

Foto di Luciano Furia.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 6 persone

1,200 kg di branzino
200 g di bieta rossa
400 g di burrata
200 g di granella di pistacchi
1 dl di panna fresca
500 g di patate a pasta gialla
400 g di rape rosse
150 g mirepoix
pistilli di zafferano q.b.
25 g di lecitina
1 g di xantano
1 dl di olio
sale e pepe
fiori di malva

Preparazione

Eviscerare e sfilettare il branzino, eliminare le spine centrali con l' apposita pinzetta; ricavare delle fettine.

Con gli scarti del branzino preparare un fumetto.

Mondare la bieta, lavarla, sbianchire le foglie e raffreddarle in acqua e ghiaccio.

Ricavare delle sfere dalle patate, inserirle nella busta del sottovuoto aspirando l' aria e cuocere in forno al vapore per 10 minuti e ripetere lo stesso procedimento per le rape rosse

Prelevare 100 g di polpa di pesce, frullare con della panna, sale, pepe, ottenendo un composto liscio e omogeneo.

Rivestire degli stampi a cupola con la pellicola, addossare le fettine di spigola, le foglie di bieta all' interno e infine la burrata.

Stringere il tutto con la pellicola, creando una cupola.

Spalmare la preparazione con il composto preparato, passare nella granella di pistacchi e mettere in teglia con un filo d' olio.

Passare il fumetto allo chinox, con una parte ricavare la salsa allo zafferano inserendo i pistilli, legando con lo xantano.

Nell' altra parte di fumetto versare la lecitina, frullare generando della schiuma, prelevarla e metterla da parte.

Passare in forno la cupola a 170 °C per 7 minuti.

Dressare disponendo al centro la cupola, circondarla di gocce di salsa allo zafferano, adagiare su di esse le perle di patate e di rape rosse alternandole, guarnire con germogli, aria alla spigola e fiori di malva.

Vino consigliato

Nestor - Greco di Tufo DOCG di Tenuta Cavalier Pepe