



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000453

Registrata in data 22 Apr 2016 alle ore 16:25

da SILVIO MARTUSCELLI

Dalla Terra al Mare

Oggi, 22 aprile, si celebra in tutto il mondo la Giornata della Terra, un'occasione unica per trattare temi come l'inquinamento, la protezione dell'ecosistema, il progressivo esaurimento delle riserve naturali e la scomparsa di tante specie di animali e piante.

Ma la Giornata della Terra è anche un modo, se vogliamo, per celebrare la sua generosità, la sua ricchezza e i meravigliosi prodotti che ci offre.

In questo piatto, troveremo alcuni prodotti del mare e altri della terra in un "abbraccio" di sapori che, spero, ci possa ricordare la prodigiosità e l'eterogeneità del nostro Pianeta.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

4 filetti di spigola (branzino) freschissimi
un ciuffo di cimette di rapa e un peperoncino piccante
3 patate nuove di medie dimensioni
1/2 Kg di cozze
1/2 bicchiere di Salice Salentino Chardonnay Tinaia - Cantine Due Palme
un ciuffo di timo limonato, prezzemolo e rosmarino
2 becche d'aglio con tutta la buccia
olio EVO "FUMO" Antico Frantoio Muraglia
sale e pepe q.b.

Preparazione

In una pentola capiente, mettete a bollire le patate finché non risultino perfettamente morbide.

In una grande padella alta mettete un'idea di olio, una becca d'aglio in camicia, un ciuffo di prezzemolo a rosolare a fiamma moderata; aggiungete le cozze ben pulite, sfumate col vino, coprite e lasciate aprire tutte le cozze.

Raccogliete tutte le cozze, sgusciatele e tenetele da parte, nel metre, filtrate accuratamente il liquido di cottura e tenetelo in caldo.

Sbucciate le patate, schiacciatele con una forchetta e inserite nel frullatore le patate, le cozze sgusciate con la loro acqua, un filo di olio e un abbondante giro di pepe.

Frullate fino ad ottenere una crema fluida. Riducetela in un pentolino a fiamma moderata ed infine con una frusta elettrica montatela fino ad ottenere una sorta di spumosa maionese.

In un padellino antiaderente, scaldate un'idea di olio "FUMO" Frantoio Muraglia, aggiungete un ciuffo di erbe aromatiche: timo limonato e rosmarino e scottate i filetti di branzino dalla parte della pelle schiacciandoli leggermente in modo che diventi ben croccante.

Girateli, spegnete il fuoco, copriteli e fateli finire di cuocere semplicemente nella padella calda.

Sbollentate 10 secondi le cimette di rapa in acqua bollente salata; immergeteli in acqua e ghiaccio e saltateli pochi secondi nella padella dove avete cotto il pesce spezzettando il peperoncino in maniera grossolana.

Impiattate, disponendo dapprima un mezzo mestolo di spuma di patate al sapore di cozze, il filetto di branzino scottato in padella e le cime di rapa croccanti.

Buon appetito e buona Giornata della Terra.

Vino consigliato

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Etna Bianco Ripa Di Scorciavacca - Firriato 2013;
Salice Salentino Chardonnay Tinaia - Cantine Due Palme 2013;
Franciacorta Brut Rosè '61 - Berlucchi;
Spumante Rosato Riflessi Extra Dry S.A.- Sant'andrea.