



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000886

Registrata in data 16 Dic 2016 alle ore 09:35

da VIVIANA MARROCOLI

E...FU-Mare!

Fresine di Gragnano con olio extra vergine di oliva "Regio" di Ravece, hummus di ceci di Cicereale affumicata al rosmarino, sfoglie di baccalà e la sua trippetta frita, crumble di pane alle alici di Cetara, peperone crusco e aria di mozzarella.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

320 g di Fresine dei Campi
Olio extra vergine di oliva DOP "Regio" -azienda agrituristica "Fontana Madonna"
300 g di ceci di Cicereale
150 g baccalà
50 g trippetta di baccalà
Peperone crusco q.b.
150 g mollica di pane
n. 3 alici salate di Cetara
Aglio q.b.
Rosmarino q.b.
15 g zenzero
15 g curry
Colatura di alici q.b.
50 g farina di sesamo
Peperoncino q.b.
200 g di mozzarella di bufala campana Dop
Latte q.b.
Sale q.b.

Preparazione

Per l' hummus di ceci

Lessare i ceci a fuoco lento in un brodo vegetale con un bouquet garnet. A cottura ultimata affumicare con i rametti di rosmarino. Frullare 200 g di composto nel mixer con aglio, olio Ravece, zenzero, curry e farina di sesamo. I restanti 100 g friggerli ed utilizzarli per decorare il piatto.

Per il baccalà sfogliato

Cuocere il filetto di baccalà a 75° per 15 minuti in olio. A cottura ultimata sfogliarlo. Tagliare a Julienne la trippetta e friggerla in olio a 170°.

Per l' aria di mozzarella

Tagliare la mozzarella e metterla in infusione nel latte per 24 ore. Frullare e lasciarla decantare per altre 24 ore. Setacciare il composto. Incorporare aria nel liquido ottenuto con l'aiuto di un mini pimer per realizzare una schiuma leggera.

Per il crumble

Tagliare a cubetti la mollica di pane e farla essiccare al forno a 50°, frullare ad intermittenza aggiungendo il peperone

crusco fino ad ottenere una terra. Tostare il composto in una padella antiaderente con burro chiarificato, alici salate e uno spicchio d' aglio.

Cuocere la pasta in abbondante acqua leggermente salata, nel frattempo mettere in infusione in una padella aglio, olio, peperoncino e alici salate. A metà cottura scolare la pasta e ultimare la cottura in padella con l' aggiunta di un brodo di baccalà, ottenuto tostando le lische. A cottura quasi ultimata emulsionare con olio Ravece, hummus e qualche goccia di colatura di alici.

Impiattare versando sul fondo del piatto l' hummus, adagiarvi sopra le Fresine a nido, aggiungere il crumble, la julienne di trippetta frita e l' aria di mozzarella. Decorare con ceci fritti, germogli di Mizuna e Melissa . Bruciare al di sotto del piatto dei rametti di rosmarino, per creare un effetto scenico che susciti un ricordo mnemonico gustativo e olfattivo.

Vino consigliato

Negramaro Rosè