



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001082

Registrata in data 11 Apr 2017 alle ore 14:53

da MARCO PALESE

Filetti di pesce spatola in farina di taragna, su soffice di patate

Filetti di pesce spatola in farina di taragna, su soffice di patate montato, crema di piselli, cialda di riso alla zucca e germogli di barbabietola rossa

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

patate venete 250 g
burro italiano "Latteria Soresina" 50 g
riso "Riseria Montanari" 160 g
piselli finissimi 200 g
agar agar 0,5 g
germogli di barbabietola rossa 10 g
zucca mantovana 50 g
parmigiano reggiano 10 mesi 30 g
filetti di pesce spatola 320 g
panna fresca 50 ml
latte italiano "Latteria Soresina" 100 ml
cipolla bianca maturata 5 g
farina taragna s.b.
sale s.b.
pepe s.b.
olio extra vergine s.b.
brodo vegetale s.b.

Preparazione

Sfilettare il pesce spatola e ricavarne dei filetti di lunghezza uguale, riporre in frigorifero, nel contempo mettere in un pentolino 10 g di burro, farlo fondere e aggiungere 2 g di cipolla maturata; dopo aver fatto rosolare, aggiungere i piselli, salare e pepare a piacere.

Far cuocere per circa 5 minuti a temperatura media, aggiungere 30 ml di latte, far ridurre e frullare, riportare sul fuoco e aggiungere l'agar agar; far cuocere per 3 minuti circa, in seguito abbattere a +4°C.

Mondare la zucca, tagliarla a cubetti e riporla in un contenitore; in un pentolino mettere un filo di olio extravergine e la restante cipolla maturata, aggiungere il riso, salare e far tostare, aggiungere la zucca preparata precedentemente e continuare la cottura per circa 17 minuti a temperatura alta aggiungendo il brodo vegetale caldo.

Una volta terminata la cottura del riso, mantecare con 20 g di burro e parmigiano reggiano; disporre il risotto sul silpat creando uno strato di circa 4 mm e infornare in forno caldo a 180°, facendo seccare il foglio di risotto.

Una volta secco, cappare formando dei dischi di circa 8/10cm di diametro.

Mondare le patate, pelando e tagliandole a cubetti; in un pentolino mettere dell'acqua calda, salarla e portarla ad ebollizione, aggiungere le patate e portarle a cottura, una volta cotte, schiacciarle con lo schiacciapatate e ripassarle al setaccio, preparare in un pentolino 50 ml di panna portare a bollore, a bollore raggiunto aggiungervi il composto di patate fuori dalla piastra e montare con il restante burro.

Infarinare i filetti di pesce spatola, porli in una teglia con della carta da forno e infornarli in forno caldo a 175°C, far cuocere per 7 min circa.

Porre sulla base del piatto di portata un velo di crema di piselli calda, due mezze sfere di soffice di patata mantecata,

adagiarvi sopra i filetti di pesce spatola precedentemente cotti, salare e pepare a piacere.
Tra i filetti adagiare il disco di riso alla zucca, infine guarnire con i germogli di barbabietola rossa.

Vino consigliato

Catarrato, Sicilia