



Ricetta N. RE000475

Registrata in data 09 Mag 2016 alle ore 10:00

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Filettino di coda di rospo in manto di patate e cozze scottate in padella su letto di verdurine con capperi e pomodorini essiccati

Un piatto pensato per un menu degustazione

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 4 filetti rana pescatrice da 130 g
400 g cozze taratine
100 g farcia di pescatrice
200 g patate
100 g zucchine
100 g rapa bianca
80 g carote
80 g di porro
20 g capperi
40 g pomodorini essiccati
sale e pepe q. b.
n.1 spicchio di aglio
10 g succo di limone

Decorazione

n. 4 pomodorini fritti
4 g sale nero
n. 8 ciuffi sedano fritti

Preparazione

In una padella a fondo largo, rosolate nell'olio l'aglio e lasciate aprire le cozze.

Toglietele dal fuoco e una volta sgusciate, tritatele.

Confezionare una purea fine di rana pescatrice e aggiungervi il trito di cozze. Condire con il sale, il prezzemolo tritato e il pepe bianco.

Spalmare il composto su dei filetti di pescatrice, precedentemente salati e pepati, arrotolare nelle fette di patate tagliate sottili con la mandolina, e disporre i rotoli preparati sottovuoto per 15 minuti.

Togliere dal sottovuoto e rosolare in padella antiaderente con olio e uno spicchio di aglio schiacciato; completare la cottura in forno con sonda al cuore 59°C. Tagliare le verdure a julienne regolari usando la mandolina, scottarle in padella separatamente e solo dopo la cottura le unirete.

Ricavare dal porro quattro strisce lunghe 10 cm e sbollentarle in acqua per pochi istanti.

Preparare i capperi con i pomodorini tagliati a pezzi e condirli con olio, succo di limone e maggiorana.

Adagiare al centro del piatto il porro e sopra le verdurine arrotolate con l'aiuto di un forchettoni.

Tagliare a metà il filetto di pescatrice e posizionarlo uno sulle verdure, e uno al centro del piatto.

Lasciare cadere la salsa e decorare con sedano e pomodorini fritti.