



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002921 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Mag 2019 alle ore 12:26

da PERLA VINELLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Filetto di gallinella al pomodoro candito su mousse di datterino giallo al profumo mediterraneo

Attraverso i sensi riesci a cogliere aromi, colori e sfumature che danno forma all'immaginazione. Come poter resistere allora ai magici richiami mediterranei? L'intenso e delicato aroma del finocchietto, la limpidezza del nostro nettare dorato: l'olio extravergine di oliva, la sapidità dei frutti che Nettuno ci regala, accentuata dalle note pungenti del capperi sferzato dai venti di maestrale...tutto questo darà vita ad un connubio sublime che sfocia in un vero e piccante peccato di gola.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 2 persone

n. 1 gallinella da ca 400 g
n. 3 patate
n. 1 confezione di pelati La Fiammante
n. 1 confezione di Datterino giallo La Fiammante
n. 1 mazzetto di finocchietti selvatici
n. 1 peperoncino
n. 3-4 spicchi d'aglio
Polvere di capperi q.b.
Olio evo q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Timo q.b.
n. 1 arancio
n. 1 limone
n. 3-4 tarallini la peperoncino

Prodotti utilizzati

Una confezione di pelati La Fiammante; una confezione di Datterino giallo La Fiammante

Strumenti di cottura

fornelli e forno

Preparazione

Sfilettiamo la gallinella e ricaviamone un carpaccio, che andremo ad insaporire con olio, sale, pepe, timo, aglio e zeste di limone. Conserviamo il tutto in frigo.

Prendiamo i pelati, adagiamoli su un colino per permettere al succo di colare via, andremo poi a condirli con finocchietto selvatico, sale, pepe, olio evo e polvere di capperi.

In una casseruola aggiungiamo acqua, aglio, prezzemolo e le lische della gallinella, andremo così a creare un fumetto che ci servirà per insaporire la crema di datterini gialli.

In un tegame mettiamo i datterini gialli con un goccio d'olio e uno spicchio d'aglio privato dell'anima, faremo cuocere per ca 15 minuti, aggiungendo infine il fumetto ristretto, un po' di succo d'arancia e zeste di limone.

Nel frattempo avremo lessato 3 patate, che affetteremo nella larghezza di mezzo cm.

Accendiamo il forno a 170°, una volta raggiunta la temperatura andremo ad infornare una teglia rivestita di carta forno, al

cui interno avremo composto il primo strato di patate seguito dal filetto di pomodoro pelato e dal carpaccio di pesce , alternando più volte i vari ingredienti e terminando con il pomodoro.

Dopo ca 7-8 minuti sarà cotto e andremo a prendere il nostro composto con una paletta adagiandolo nella fondina di un piatto, a cui andremo ad aggiungere lentamente la mousse di datterino giallo decorata con gocce di finocchietto selvatico, peperoncino, taralli sbriciolati e polvere di capperi.

Le gocce di finocchietto selvatico le otterremo lessando gli stessi in acqua bollente e salata, scolandoli, e passandoli al mixer con un goccio d'olio evo.

Vino consigliato

Falanghina ghiacciata