



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001295

Registrata in data 12 Mag 2017 alle ore 11:00

da ANDREA GIULIANI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Filetto di maiale in manto di datteri e zeste d'arancio

Filetto di maiale in manto di datteri e zeste d'arancio, fondo di manzo, fregola risottata, ortaggi in agrodolce e pomodorini alla piastra, crocchetta di maiale con panure rosa e quinoa soffiata, crema fredda ai piselli e tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

Filetto di maiale in manto di datteri e zeste d'arancio

1 kg filetto di maiale
n. 2 scorze di limone grattugiato
n.1 scorza d'arancia grattugiata
200 g petto di pollo
100 g panna
n. 4 datteri denocciolati
zeste d'arancio q.b.
finocchietto selvatico q.b.
polvere di pepe rosa q.b.

Crocchetta di maiale con panure rosa e quinoa soffiata

200 g polpa di maiale
125 g panna
30 g nocciole tostate
3 g sale
110 g panna
salvia q.b.
rosmarino q.b.
n. 1 fetta di pane bianco da tramezzino
polvere di rapa rossa q.b.
sale q.b.
panko q.b.
quinoa soffiata q.b.

Fregola risottata

100 g fregola
500 ml bisque di gamberi rossi
sale q.b.
olio evo q.b.

Per il fondo di manzo

2 kg ossa di manzo
100 g sedano
100 g carote

80 g cipolla
n.2 pomodori maturi
concentrato di pomodoro q.b.
olio evo q.b.
n. 1 mazzetto aromatico
1/2 lt vino rosso
burro q.b.

Ortaggi in agrodolce e pomodorini alla piastra

Per la miscela agrodolce

100 g olio evo
30 g aceto di vino bianco
40 g vino bianco
10 g sale fino
40 g zucchero
1/2 cipolla di Tropea
80 g zucca violina
n.4 pomodorini datterini
olio evo q.b.

Crema fredda ai piselli

200 g piselli
150 g yogurt intero naturale
olio evo q.b.
n. 4-5 foglie di menta
sale q.b.
crystal mais q.b.
acqua q.b.

Bisqui salato

n. 3 tuorli
17 g miele
7 g zucchero
90 g farina
52 g acqua frizzante
3 g baking
15 g zucchero
n.3 albumi
7,5 g sale
polvere di pepe rosa q.b.
finocchietto selvatico q.b.

Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo

n. 6 gamberi di Mazara
olio evo q.b.
timo q.b.
sale q.b.
insalatina riccia q.b.
germogli q.b.

Preparazione

Filetto di maiale: marinare il filetto in sottovuoto con le scorze degli agrumi e il sale bilanciato per 6 ore. Eliminare il tessuto connettivo e parare il filetto ottenendo una forma omogenea. Cutterare il petto di pollo con la panna, aggiustare di sale e stendere il composto sulla pellicola, aggiungere i datteri, le zeste d'arancia, il finocchietto e il pepe rosa. Porre sopra la farcia un foglio di carta fata, girare il manto ed eliminare la pellicola. Adagiare il filetto parato, avvolgere e chiudere con gli appositi string. Inserire la sonda e cuocere in forno statico a 85° con temperatura al cuore di 62°.

Crocchetta di maiale con panure: cutterare la polpa di maiale con la panna, aggiustare di sale e aggiungere le nocciole tritate grossolanamente e le erbe aromatiche. Inserire in una sac-a-posche e formare 4 cilindri con l'aiuto di un coppapasta. Cuocere in forno statico ad 85° con temperatura al cuore di 65°. Frullare il pane da tramezzini con la polvere di rapa rossa e mettere ad essiccare. Unire questa panure al panko e alla quinoa soffiata. Sformare i cilindri, napparli nel fondo di manzo e rotolarli nella panure facendola aderire bene.

Fregola risottata: con i carapaci dei gamberi e la mirepoix creare una bisque. Tostare la fregola con un filo d'olio evo e bagnare con la bisque. Continuare fino a cottura ultimata e regolare di sale.

Per il fondo di manzo: passare a vapore le ossa e poi tostare in forno. Rosolare la cipolla, rosolare a parte sedano e carote. Unire la mirepoix e aggiungere le ossa tostate e sfumare con vino rosso, poi coprire con acqua fredda, inserire il mazzetto aromatico e ridurre a fuoco dolce. Filtrare con un etamina. Ridurre il fondo e aggiustare di sale e eventualmente

legare con il burro.

Per gli ortaggi in agrodolce e pomodorini: con gli ingredienti per la miscela formare uno sciroppo ed inserirlo in un vaso da cottura. Tagliare la cipolla di Tropea a petali e la zucca a cubi, inserire nel vaso e dare 3 sgasature, creare il sottovuoto e cuocere in microonde per 2-3 minuti a seconda della potenza del forno. Tagliare i pomodorini a metà nel verso della lunghezza, rosolarli in un padellino antiaderente con un filo di olio evo.

Crema fredda ai piselli: frullare con un mixer ad immersione i piselli con lo yogurt, l'olio e le foglie di menta, aggiustare di sale ed unire un po' d'acqua per facilitare l'emulsione. Legare con il cristal mais e inserire in un biberon e conservare al fresco fino a servire.

Per il bisqui salato: miscelare i tuorli con il miele e lo zucchero. Aggiungere acqua frizzante, farina, il baking e mescolare. Montare a neve ben ferma gli albumi con lo zucchero e il sale. Unire le due masse e stendere l'impasto. Decorare con polvere di pepe rosa e cime di finocchietto selvatico, cuocere in forno a 160° per 6 minuti. Coppare con una coppapasta a trifoglio.

Tartare di gamberi rossi: pulire i gamberi dalla testa e dal carapace. Eliminare l'intestino e tagliare la polpa fino ad ottenere una tartare. Condire con sale, olio e timo fresco. Mettere la tartara in una ciotolina rivestita di pellicola, compattare e sformare la tartara sul disco di bisqui salato. Comporre l'insalatina sulla tartara e condire con qualche goccia di olio evo.