



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003364 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Nov 2020 alle ore 19:00

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Filetto di pesce serra in guazzetto con cottura a bassa temperatura

Un piatto dello chef Gerardo Fiocchi del Grand Hotel Convento di Amalfi per il volume 2020 del Team Costa del Cilento.

Tempo di preparazione: 0 minuti

Ingredienti per 4 persone

1 kg Pesce serra
100 g Pomodorini
500 g Patate
400 g Vongole veraci
Q.b. Vino bianco
Q.b. Olio extravergine d'oliva
Q.b. Aglio
Q.b. Prezzemolo
1 Cialda di riso alle alghe

Preparazione

Preparare una salsa all'acqua pazza classica con olio extravergine d'oliva, aglio, prezzemolo, pomodorini e vino bianco. Raffreddare.

Ricavare quattro filetti dal pesce serra. Mettere in buste sottovuoto con la sua salsa. Cuocere sottovuoto a 56°C per 20 minuti. Imbustare le vongole e cuocere sottovuoto a 85°C per 20 minuti.

Pulire e tagliare le patate e ricavarne dei rettangoli di 1 x 8 cm. Imbustare e cuocere a 88°C per 20 minuti. Al momento del servizio rigenerare le porzioni con la busta in acqua a 40°C per cinque minuti.

Comporre il piatto mettendo le patate sul fondo, adagiando il filetto al di sopra, e disporre le vongole intorno. Unire la salsa delle vongole a quella del pesce e nappare il tutto. Friggere la cialda di riso in olio bollente a 190°C, e adagiarla sul piatto. Decorare con polvere di alga e pomodoro disidratato.