



Ricetta N. RE003388 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Giu 2020 alle ore 11:16

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Filetto di sgombro su crema di asparagi, spumoncino di ricotta affumicata, pomodoro pachino confit e cipolla rossa di Partanna

Piatto di mare per tutte le stagioni può essere consumato anche come secondo piatto.

Tempo di preparazione: 180 minuti

### Ingredienti per 4 persone

600 g Filetto di sgombro

Per la crema di asparagi:

300 g Asparagi

100 g Cipolla bianca

50 g Patata intera

q.b. Olio evo

q.b. Brodo vegetale

q.b. Sale /pepe

Per il pomodorino confit:

250 g Pomodorino datterino rosso fresco

15 g Zucchero di canna

1 presa di sale

100 ml Olio evo

q.b. Aglio, timo, basilico, scorza d'arancia e limone

Per la cipolla::

300 g Cipolle rosse di Partanna

30 g Burro

70 g Zucchero

75 ml Aceto di vino rosso

75 ml Vino rosso

250 g Ricotta di pecora affumicata

q.b. Fiori eduli

q.b. Olio evo

### Preparazione

Per la crema di asparagi: pulire gli asparagi e tagliarli, in un pentolino mettere olio, cipolla ed una patata tagliata a piccoli pezzi. Fare soffriggere ed aggiungere gli asparagi e brodo portare a cottura. Frullare il tutto in blender ottenendo una crema.

Per i pomodorini confit: pulire e tagliare a metà i pomodorini, posizionarli su di una teglia, aggiungendo olio evo, zucchero, sale, timo, basilico, aglio in camicia, scorza di arancia e limone. Infornare a 140° per 2 ore fino a quando l'acqua non si asciughi.

Per la cipolla: pelare le cipolle, tagliarle. In una casseruola aggiungere il burro, aggiungere la cipolla e stufarla dolcemente. Quando la cipolla inizierà ad appassire aggiungere lo zucchero. Bagnare con il vino e l'aceto e continuare la

cottura ancora per qualche minuto.

Per lo sgombro: pulire e filettare gli sgombri, tagliare ogni filetto in due parti in diagonale. Condirlo con sale ed olio evo. In una padella calda, scottare lo sgombro dalla parte della pelle, premendo leggermente in modo da farlo aderire bene. Se necessario aggiungere olio. Terminare la cottura girando lo sgombro e cuocerlo per 3 minuti ancora.

Come servire: in ogni piatto disporre la crema di asparagi e spatolarla, fare dei ciuffi di ricotta e posizionare su di essi i tranci di sgombro. Aggiungere la cipolla ed i datterini confit. Ultimare con olio evo e fiori eduli.

#### **Vino consigliato**

vino bianco Chardonnay