



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!

**Ricetta N. RE003236 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 12 Mar 2020 alle ore 10:06**

**da GIROLAMO ORLANDO**

**Livello di difficoltà: Medio**



## Il carbonseppia

Tempo di preparazione: 0 minuti

### Ingredienti per 0 persone

100 g Riso Carnaroli  
400 g Acqua  
Q.b. Sale  
50 g Nero di seppia  
50 g Seppia  
Q.b. Zenzero disidratato  
0,5 l Olio di semi di girasole

Filetto di branzino:

100 g Filetto di branzino fresco  
Abbattuto  
80 g Zucchero di canna  
80 g Sale fino

Per guarnire:

10 Germogli di finocchietto marino  
10 Spicchi di arancia fresca  
Q.b. Uova di lumaca

### Preparazione

Per il Carbonseppia: cuocere il riso in acqua salata per circa 15 minuti. Aggiungere il nero di seppia, lo zenzero disidratato e frullare. Quando il riso è ancora caldo aggiungere la seppia tagliata a cubetti molto piccoli, versare il tutto in una ciotola foderata con della pellicola alimentare e abbattere a -20 °C.

Per il filetto di branzino: mischiare lo zucchero di canna al sale fino e coprire interamente il filetto per 30 minuti circa (marinatura a secco). Sciacquare con acqua fredda per eliminare il sale e lo zucchero, asciugare con della carta assorbente e tagliare a strisce. Metterlo da parte. Prendere il composto di riso e nero di seppia e adagiarlo su di un tagliere, aspettare cinque minuti e con l'aiuto di un coltello spezzare il composto semisolido come per simulare del carbone e adagiarlo su di una teglia foderata con della carta forno. Infornare a 170 °C per 3 minuti circa. Appena risultano freddi, friggere i pezzi di finto carbone in olio a 170 °C per 1 minuto circa. Comporre il Carbonseppia come in foto. Può essere servito caldo o freddo.