



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 Spicchietti 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.