



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001304

Registrata in data 12 Mag 2017 alle ore 15:35

da CARMINE AVERSANO ORABONA

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Il pesce in giardino

Involentino di triglia ripieno con carote e asparago, cannellone di calamaro con mascarpone, gamberi e menta, raviolo ripieno di ricotta e gamberi con burro e salvia su letto di finocchi saltati e giardinetto di verdure.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 1 persone

Involentino di triglia

100 g di triglia sfilettata

30 g di triglia per la farcia

5 g panna

sale q.b.

pepe q.b.

1 g di timo

n. 1 asparago

5 g di carote a fiammifero

Per il cannellone di calamaro

100 g di calamaro (solo il corpo)

10 g di panna

Per il ripieno del cannellone

20 g di mascarpone

15 g di gambero

2 g di menta

olio evo q.b.

sale q.b.

Per il raviolo ripieno

30 g pasta all'uovo

10 g di ricotta

10 g di gamberi

olio evo q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

2 g di timo

10 g burro

3 g di salvia.

Preparazione

Per l'involentino di triglia: squamare, eviscerare e sfilettare le triglia, con gli scarti fare la farcia. Sbollentare l'asparago e le carote, raffreddate in acqua e ghiaccio. Porre la triglia su carta fata, stendere uno strato di farcia e posizionare le carote, un altro strato di farcia, asparago e ancora farcia. Chiudere e mettere in forno a 80° a vapore con sonda al cuore a 54°.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Per il cannellone: frullare il calamaro con la panna, setacciarlo e stenderlo (circa 2mm) su due fogli di carta da forno, cuocere a vapore a 62° per 7 minuti; sgusciare i gamberi e saltarli in padella con olio e menta. Una volta raffreddati tritarli con il coltello e aggiungerli al mascarpone. Mettere il composto in un sac-a-poche. Stendere il ripieno sul calamaro e chiuderlo come un cannellone, passarlo con il cannello.

Per il raviolo: stendere la pasta all'uovo. Creare una farcia con la ricotta, gamberi saltati con il timo, ritagliare un quadrato di pasta all'uovo, mettere la farcia e chiuderlo. Bollirlo in acqua salata e saltarlo con burro e menta.