



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001368

Registrata in data 29 Mag 2017 alle ore 16:22

da FRANCESCO CINQUEPALMI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Insalata di mare con pacchero di Gragnano al caffè Kimbo ripieno di mousse al branzino su crema di pomodorino giallo e cialda alla curcuma

Un' insalata di mare rivisitata, con uno sgombro fritto. Dei paccheri ripieni aromatizzati al caffè e una crema di pomodorini gialli.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per il pacchero

n. 10 paccheri al caffè

branzino 200 g

panna 150 g

pane bianco 100 g

sale q.b.

pepe q.b.

metilgel 50 g

Per l'insalata di mare

tonno rosso 200 g

cozze pulite a frutto 180 g

gamberi puliti 150 g

sgombro filetto 200 g

sale q.b.

pepe q.b.

erba cipollina q.b.

n. 1 uovo

pangrattato 100 g

Per la crema di pomodorini gialli

n. 1 vasetto di pomodorini gialli La Fiammante

patate 200 g

basilico 100 g

cipolla 40 g

olioevo 20 g

Per la cialda

burro 100 g

farina 100 g

albume 100 g

formaggio 100 g

curcuma 30 g.

Prodotti utilizzati

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Pacchero al caffè de La Fabbrica della pasta di Gragnano
Pomodorini gialli La Fiammante

Strumenti di cottura

Frullatore, una pentola, un piatto da portata, un sacchetto da pasticceria. Microonde.

Preparazione

Cucinare i paccheri in acqua salata per circa 10 minuti.

Cucinare il branzino a vapore.

Miscelare gli ingredienti per la mousse aggiungendo il branzino tagliato a cubetti e farcire i paccheri.

Mettere a bollire patate, cipolla e pomodorini gialli.

Mixare il tutto ottenendo una crema saporita e liscia.

Condire tutti i pezzi della nostra insalata con olio, erba cipollina, sale e pene.

In ultimo impanare lo sgombro con uovo e pangrattato. Friggerlo in seguito.

Comporre il piatto con i vari pezzi della nostra insalata e in ultimo finire il piatto con la cialda cotta in microonde.

Vino consigliato

Bollicine rosé