



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000881

Registrata in data 13 Dic 2016 alle ore 09:54

da BIANCA CELANO

Inverno. Verde mare.

Fettucce alla bottarga di tonno rosso di Favignana, crema di finocchietto selvatico e scorze d' arancia candita, salsa di pecorino siciliano e latte di pecora, croste di pane croccante.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

280 g fettucce Pastificio dei Campi
300 g finocchietto selvatico e foglie verdi di finocchio coltivato
50 g bottarga di tonno rosso di Favignana
100 ml latte di pecora pastorizzato
80 g toma di Pecorino stagionato 4/6 mesi
20 g scorza d' arancia candita
100 g pane casareccio (solo crosta)
600 ml ca. di brodo di canocchie
300 ml brodo vegetale
Olio evo leggermente fruttato (Biancolilla o Nocellara)
Fusti di finocchietto



Preparazione

Sbianchire in acqua bollente salata (per pochi minuti) le foglie tenere del finocchietto selvatico e le foglie verdi del finocchio coltivato, immergendole successivamente in acqua e ghiaccio per fissare la clorofilla. Frullare con poco brodo vegetale e patata lessa per addensare. Fino a realizzare una crema fluida.

Preparare un brodo con i carapaci delle Canocchie. Far sciogliere due filetti di acciughe con un po' di olio extravergine ed uno spicchio d' aglio in camicia, tostare i carapaci, versare cubetti di ghiaccio per estrarne i succhi, appena il ghiaccio si sarà sciolto aggiungere acqua, sale e gli odori (carota, cipolla e sedano), cuocere per 30 minuti. Filtrare.

Tagliare a brunoise la bottarga di tonno rosso di Favignana e la scorza d' arancia candita.

Mettere la toma in infusione nel latte di pecora a bagnomaria. Quando comincia a sciogliersi, frullare con il minipimer e qualche goccia di olio extravergine. Realizzare una salsa, mantenere in caldo.

Tagliare la crosta del pane casareccio, tritarla a coltello, tostarla in padella e poi profumarla con olio evo Biancolilla o Nocellara profumato al finocchietto (mettere olio e fusto di finocchietto in busta sottovuoto, congelare, una volta ghiacciato, frullare e lasciar filtrare lentamente da un panno, fino ad ottenere l' olio profumato).

Cuocere le fettucce nell' acqua di cottura del finocchietto. Scolare al dente, finire la cottura in padella con il brodo di canocchie, olio evo, la brunoise di bottarga di tonno ed arancia candita, quasi in uscita aggiungere la crema di finocchio/etto (per mantenerne il colore verde) e finire la mantecatura.

Impiattare versando nel fondo del piatto la crema di latte e pecorino calda, un nido di fettucce, altra bottarga e scorza d' arancia candita, il pane croccante a completare.

Vino consigliato

Cataratto di Nino Barraco
Pietra Marina di Benanti

Contadino di Frank Cornelissen
Chianta di Ciro Biondi
Etna Bianco di Tenuta delle Terre Nere