MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003185 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 17 Dic 2019 alle ore 11:58
da RITA DEL CASTILLO

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

In viaggio con la "sconosciuta"

Una tartare di pesce spada marinata con agrumi di Sicilia a km 0, accompagnata da un pesto di finocchio di mare una pianta spontanea che dalle nostre parti ancora sconosciuta, raccolta nei sassi in prossimità delle nostre spiagge e mandorle, una riduzione di arance e per finire delle perle delicate di maionese di soia.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Finocchio di mare sott'olio:
500 g Finocchio di mare
150 ml Aceto bianco
q.b. Sale
q.b. Pepe nero in grani

Pesto di finocchio di mare:
100 g Mandorle pelate
100 g Finocchio di mare
q.b. Olio d'oliva
q.b. Pepe
q.b. Sale

Per la tartare:
400 g Pesce spada
n. 1 Arancia
Scorza e succo
n. 1 Limone
Solo scorza
q.b. Pepe rosa
q.b. Pepe
300 ml Olio di oliva

Riduzione di arancia:
300 ml Succo di arancia
100 g Zucchero semolato

Salsa di soia:
q.b. Olio di soia
q.b. Latte di soia

Briciole croccanti:
q.b. Pane in cassetta
q.b. Zucchero

q.b. Olio d'oliva

Preparazione

1) Preparazione del finocchio di mare sott'olio: 500 gr Finocchio di mare, 150 ml aceto, sale, olio di oliva, pepe nero in grani.
Sbollentare le foglie di finocchio di mare precedente mondati e lavati, per circa 5 minuti in acqua bollente, scolare ed asciugare in un canovaccio per circa 2 ore, metterli in barattoli di vetro con dei grani di pepe nero e coprire con olio di oliva .
Chiudere bene ermeticamente e bollire per circa 30 minuti.
2) preparazione Pesto di finocchio di mare: 100 gr. Finocchio di mare sott'olio sgocciolato, 100 gr. mandorle pelate, sale e pepe, olio di oliva q.b.
Mettete il finocchio di mare sgocciolato in un bicchiere da minipimer, le mandorle, olio di oliva q.b. e frullare fino ad ottenere una vellutata aggiungere Sale e pepe
3) preparazione Briciole croccanti: pane in cassetta macinato, zucchero, olio di oliva.
In una padella riscaldare dell'olio, appena caldo mettere il pane grattugiato e dello zucchero , fino a ché non diventa dorato e caramellato.
4) preparazione Salsa di soia: latte di soia, olio di soia
Versate il latte un un bicchiere da minipimer, aggiungere l'olio a filo affinché si ottiene una crema liscia e omogenea.
Mettere in un biberon da cucina e conservare in frigo
5) preparazione Riduzione di arancia: 300 ml succo di arancia, 100 gr. zucchero semolato.
In un pentolino mettiamo a cuocere il succo d'arancia e lo zucchero fino a raggiungere una riduzione liscia e collosa
6) Preparazione la tartare: pesce spada fresco, pepe rosa, scorza di arancia e limone, succo di arancia.
Tagliare il pesce spada fresco e poi abbattuto a dadini. In una ciotola mettere il pesce spada e bagnare con il succo d'arancia, mescolare e fare riposare qualche minuto, scolare. Rimettere il succo di un arancia, le scorze di agrumi, pepe rosa e sale e pepe q.b. e un filo d'olio, mescolare.
Composizione del piatto: al centro del piatto fare una striscia aiutati da un pennello con la riduzione di arancia, a fianco con un altro pennello un' altra striscia con il pesto di finocchio di mare, sopra disponete qualche fogliolina di finocchio di mare sott'olio, adagiare la tartare di pesce spada e con in biberon fate delle piccole palline di maionese di soia, per finire spolverare con una manciata di briciole di pane croccante.

Vino consigliato

Fresco e fruttato

La ricetta ha partecipato a:

Ha vinto il 3 posto categoria antipasti al Wineup 2019 di Marsala