



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002093 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Apr 2018 alle ore 13:20

da SHAMIRA GATTA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La spada nella roccia

La spada nella roccia è un piatto in cui, letteralmente, il pesce spada è incastonato dentro una finta roccia. Adagiata sopra un morbido strato di mousse di olio alle erbe se ne sta una delicata insalatina di germogli di barbabietola, mizuna viola, germogli di ravanelli, finocchietto e coriandolo, il tutto impreziosito da una croccante granella di pistacchio, a dare un tocco in più, fiori e germogli di aglio selvatico. Il pesce spada, trasformato in una galantina, è avvolto da un croccante strato di finta roccia al nero di seppia. Al taglio l'effetto sarà bellissimo, la crosticina croccante, quasi una meringa si aprirà rivelando una galantina rossa come un tramonto, la mousse d'olio con una lieve nota agra data dal limone si sposerà a meraviglia con questa galantina.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la galantina di pesce spada
400 g di ritagli di pesce spada
400 g di passata di pomodoro
80 g di tentacoli di seppie
100 g di polpa di gamberoni
50 g di pisellini finissimi
500 g di mollica di pane
n.2 albumi
n.2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
Una presa abbondante di peperoncino macinato
1/2 cucchiaino di aglio tritato finemente
Un pezzetto di porro tritato finemente
Una presa abbondante di sale
Una presa abbondante di pepe nero macinato grossolanamente

Per la mousse di olio alle erbe
n. 1 mazzetto di prezzemolo
n.1 mazzetto di mentuccia
n.1 mazzetto di finocchietto
n.1 mazzetto di aglio selvatico
n.4 cucchiaini di succo limone
n.1 foglio di colla di pesce
200 ml di olio extra vergine
Una presa di sale

Per lo strato di roccia croccante:
40 g di caolino
60 g di lattosio in polvere
Una presa di aglio in polvere
1/2 cucchiaino di nero di seppia
n.1 cucchiaino di salsa di soia

1 presa di sale
acqua q.b

Per la misticana di germogli:

germogli di ravanello, di finocchietto, di aglietto selvatico, di barbabietola, mizuna viola, granella di pistacchi e fiori di aneto.

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante, Olio Fam

Strumenti di cottura

Forno e fornelli

Preparazione

Per la galantina di spada: preriscaldate il forno a 180°.

Unite tutti gli ingredienti, tranne i tentacoli di seppia, i gamberoni e i piselli, nel robot a lame e frullate fino ad ottenere un composto liscio, aggiustate di sale e di pepe, unite quindi i piselli, i tentacoli tagliati a tocchetti e la polpa dei gamberoni, precedentemente pulita.

Trasferite il composto in una teglia da forno in silicone, dai bordi alti, e cuocete per circa 40 minuti, quindi fate raffreddare.

Una volta che sarà fredda tagliatela in sezioni, ripassatele in forno per 10 minuti a 200° per farle asciugare.

Per la roccia croccante, unite tutti gli ingredienti, tranne l'acqua, che dovrete aggiungere a filo fino ad ottenere una sorta di pastella, immergete le sezioni di galantina nella pastella, infilatele con un coltellino come se fosse una spada ed infornate in forno ventilato a 60° per 30 minuti, la finta roccia dovrà seccarsi, come una meringa, una volta pronta fate intiepidire la superficie. A questo punto ammolate la colla di pesce per la mousse di olio, quando sarà morbida fatela sciogliere sul fuoco a fiamma bassissima insieme ad un cucchiaino di acqua, unite le erbe, il succo di limone e l'olio, salate, frullate e trasferite in frigo a solidificare, prima di servire si sarà formata una gelatina, unite quindi alla gelatina un cucchiaino di olio, frullate ancora e vedrete formarsi una mousse spumosa. Disponete un generoso strato di mousse di olio alla base del piatto, adagiatevi sopra abbondante granella di pistacchio e i germogli, ultimate adagiando con delicatezza la galantina, servite subito!

Vino consigliato

Vino bianco Blanc de blanc di Morgex della Val d'Aosta