



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000847**

**Registrata in data 09 Nov 2016 alle ore 10:06**

**da PAOLO GRAMAGLIA**

## **L'onda circolare che crea un sasso lanciato in mare**

"L'onda circolare che crea un sasso lanciato in mare" è un piatto che lo chef Paolo Gramaglia del Ristorante President a Pompei presenterà negli Emirati Arabi ad Abu Dhabi per rappresentare l'Italia durante la Settimana Mondiale della Cucina Italiana, un'importante iniziativa internazionale voluta dal Governo italiano, che si sviluppa, dal 21 al 27 novembre, in sette Paesi, USA, Giappone, Russia, Emirati Arabi, Brasile e Cina.

Disco di carpaccio di ricciola con bottoni di chinotto e zeste di limone, sale maldon, emulsione di limone, olio extravergine fruttato, neve di mozzarella di bufala e caviale di pesce volante.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

Per l'emulsione di crema di limone  
200 g succo di limone sorrentino  
600 g olio extravergine di oliva  
3 g di Xsantana  
sale q.b.

Per la citronette  
200 g succo di limone  
600 g olio extravergine di oliva  
sale q.b.

Per il disco di carpaccio di ricciola  
480 g di polpa di ricciola

Per la neve di mozzarella  
250 g mozzarella di bufala  
250 g panna fresca

Per i bottoni di chinotto  
300 g di succo di chinotto  
4 g di xsantana

Per le zeste di limone  
la buccia di n.1 limone

Varie  
sale maldon  
fiorellini eduli  
caviale di pesce volante

### **Preparazione**

Per l'emulsione di crema di limone: aggiungere al limone l'xantana, frullare al mixer aggiungendo a filo l'olio extravergine, salare e poi riempire un biberon da cucina.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Per la citronette: aggiungere al succo di yuzu l'olio extravergine, frullare al mixer ad immersione, salare e poi riempire in biberon da cucina.

Per il disco di carpaccio di ricciola: battere a coltello la polpa di ricciola e dividerla in quattro palline da 120 g e con l'ausilio della carta forno e di un coppa pasta di diametro 20 cm formare 4 dischi di ricciola battuta. Abbattere a -40°.

Per la neve di mozzarella: tagliare la mozzarella in 8 parti insieme alla panna riempite un bicchiere da Pacoget. Abbattere la temperatura a -40° e poi portarla a -18°. Pacossare.

Per i bottoni di chinotto: frullare il chinotto con un dito di acqua fredda e l'xantana per poi riempire un biberon da cucina

Per le zeste di limone: tagliare la buccia dello limone a fili sottilissimi per poi passarla tre volte tra l'acqua calda e l'acqua fredda. Conservare poi le zeste in acqua fredda.

Preparazione del piatto: in un piatto bianco lucido e grande inserire il disco di ricciola e portato a temperatura ambiente. Condire con la citronette di limone, formare dei cerchi concentrici con la crema di limone, disporre lungo le circonferenze dei bottoncini di chinotto o del caviale di pesce volante e zeste di limone. Aggiungere al centro la neve di mozzarella e dei cristalli di sale maldon.