MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001132
Registrata in data 06 Mar 2017 alle ore 09:00
da FRANCESCO CINQUEPALMI

Merluzzo su crema di fave, alice farcita al pomodoro secco, pacchero ripieno di ricotta di bufala

Merluzzo a due cotture su crema di fave al limone, alice farcita al pomodoro secco, pacchero ripieno di ricotta di bufala e terrina di carote di Polignano.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

TERRINA DI CAROTE DI POLIGNANO PER 4 PERSONE
Carote di Polignano 140 g
Succo di carote 75 g
Succo di limone 12,5 g
Succo di arancia 38 g
Succo di zenzero 3,8 g
Succo di yuzu 2,5 g
Gelatina vegetale 4 g
Sale 1 g

PER IL MERLUZZO A FOGLIE VERDI
Cuore di merluzzo fresco 400 g
Bietola verde a foglie 200 g
Farina 5 g

PER IL MERLUZZO CONFIT
Merluzzo 300 g
Olio di oliva 500 g
Timo
Scorza di limone
Aglio

PER I PACCHERI RIPIENI
Paccheri di Gragnano pz 8
Ricotta di bufala 100 g
Cacio ricotta salato 20 g
Pancarrè tritato 25 g
Albume d'uovo 20 g
Metil gel 3 g
Buccia di limone
Basilico.

PER LE ALICI FARCITE
Alici fresche pz 4
Pomodoro secco 20 g
Olive Termite di Bitetto 20 g

Prezzemolo
Olio all'aglio
Menta
Uovo per impanare
Panko 200 g
Olio di semi per friggere

PER I GAMBERI ROSSI DI GALLIPOLI
Gameri rossi pz 8
Sale
Buccia di limone

PER LA SALSA DI GAMBERI ROSSI
Carapaci di gamberi rossi 1 kg
Sedano,carote,cipolle 300 g
Brandy 100 g
Olio di oliva
Patata 50 g
Pepe e peperoncino
Timo
Olio all'aglio
Roux bianco 200 g.

PER LA GUARNIZIONE DI VERDURE
Cavolo romanesco 120 g
Cime di rape 120 g
Lupini bolliti 60 g

PER LA CREMA DI FAVE BIANCHE TIEPIDA
Fave secche bollite 500 g
Olio evo 20 g
Gomma axantana 1 g
Succo di limone 10 g
Sale q.b.

DECORAZIONE DI CIALDA CORALLO ALLA BARBABIETOLA
Burro morbido 25 g
Albume 25 g
Parmigiano 25 g
Farina 25 g
Barbabietola in polvere 5 g

Preparazione

Lavare, pelare e tagliare le carote a bastoncini e cucinarle in abbondante acqua salata.
Miscelare tutti i succhi e portare ad ebollizione. Aggiungere la gelatina e far bollire per qualche minuto. Unire le carote e sistemare in uno stampo precedentemente impellicolato. Abbattere in positivo. Pulire e spellare il merluzzo.
Ricavare i tranci dal cuore e avvolgerli in pellicola.
Pulire, sbollentare e far raffreddare la bietola.
Stendere la verdura in pellicola appianarla con un batticarne, spolverare di farina e avvolgere il merluzzo.
Ricavare delle porzioni da circa 70 g
E cucinare a vapore 60°C per 10''
Porzionare il merluzzo
Arrostire in padella antiaderente
Immergere il pesce nell'olio aromatizzato
Cucinare a 80°C per 15''.

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

Cucinare i paccheri in acqua salata per 8''.
Miscelare tutti gli ingredienti per il ripieno e sistemare in un sacco a poche.
Farcire i paccheri e ultimare la cottura in acqua salata.
Saltarli nella salsa ai gamberi rossi.
Pulire e lavare le alici.
Appiattirle con un batticarne e riporre in frigorifero.
Tritare al coltello tutti gli ingredienti e farcire le alici.
Impanarle una volta e friggere in abbondante olio.
Pulire i gamberi condirli e cucinarli per 8'' a 60°C a vapore .
Rosolare i carapaci in olio e erbe aromatiche, sfumare con il brandy .
Aggiungere le verdure e coprire con abbondante acqua.
Far cucinare per circa 48h a fuoco lento
Passare al setaccio, legare con roux e insaporire con sale e olio all'aglio.
Sbollentare in abbondante acqua salata le verdure e saltarle con olio all'aglio.
Frullare al mix gli ingredienti e scaldare al microonde per il servizio.
Passare al cutter tutti gli ingredienti e montare per circa 3''.
Stendere il composto negli stampi di silicone e cucinare in microonde per circa 3'' max potenza.

ASSEMBLAGGIO DEL PIATTO
Posizionare la crema di fave in alto a sinistra con un cucchiaio da tavola .
Adagiare i tranci di merluzzo; accanto ad essi, uno in piedi e l' altro steso, i paccheri ripieni e saltati.
Guarnire con le verdure saltate e la terrina di carote tiepida .
Comporre il piatto con i due gamberi rossi e l'alice fritta.
Terminare il piatto con il corallo croccante, venecress, e sakura mix, olio di oliva a crudo.

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