MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000776
Registrata in data 26 Set 2016 alle ore 10:15
da KEVIN LUIGI FORNONI

Mezzo pacchero di Gragnano in un fondale a Mazara

Mezzi paccheri in crema di broccolo agli agrumi novelli, gambero rosso marinato al Campari, basilico rosso e zeste di arancia.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

500g di Broccolo novello fresco
scorza di n.1 mandarino
scorza di n.1 limone
scorza di n.1 arancia
0,2 g di vaniglia fresca
n. 4 gamberi rossi di Mazara del Vallo
10 g di zucchero
10 g di sale maldon
120 g di ciuffi di calamaro
200 g di basilico rosso
sale e pepe q.b.
olio Tenuta San Gregorio

Preparazione

Cuocere in abbondante acqua salata il broccolo novello.
Nel frattempo pulire accuratamente i gamberi rossi, e metterli sottovuoto con il succo di marinatura al Campari con il sale e lo zucchero, e mettere da parte.
Cuocere a 96° con 96% di umidità i calamaretti in forno per 6 minuti e tenere da parte, conditi con olio, sale e pepe.
Centrifugare il basilico rosso, cuocere l' estratto senza superare i 65°.
Frullare nel bimby con olio, sale e pepe, per creare una emulsione al basilico rosso e mettere da parte.
Frullare al bimbi il broccolo ormai stracotto, con le scorze di mandarino e limone, aggiungendo alla fine la vaniglia; salare e pepare q.b.
Con la scorza di arancia ottenere delle zeste e mettere da parte.
Per l' impiattamento disporre i paccheri come in foto, mettere sopra il gambero rosso marinato tagliato in tre pezzi, i calamaretti, e la salsa di basilico, rifinire con le zeste e successivamente i germogli. Servire.

Vino consigliato

Lagrein Rosè o Sauvignon