



Ricetta N. RE000473

Registrata in data 09 Mag 2016 alle ore 09:30

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Misto di crudo del Mediterraneo con tritico di crostini

Un piatto nato per risaltare l'importanza della materia prima come lo scorfano, le alici di Cetara ed il pesce spada.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 8 grissini pomodoro, al nero di seppia, origano
120 g Pesce spada
120 g pezzogna
120 g tonno rosso
n. 8 alici
n. 2 carciofi
n. 8 capperi
40 g di pomodoro in concassé
n. 8 olive nere
40 g julienne di finocchi
40 g julienne di sedano
misticanza q.b.
ciuffi di finocchietto q.b.

Per la salsa di alici
60 g olio extravergine
5 g alici sotto sale
pepe q.b.
3 g succo di limone

Per la citronette
80 g olio extravergine
20 g succo di limone
sale e pepe q.b.

Preparazione

Tagliare delle fettine sottili di pesce spada, tonno e pezzogna, pulire le alici e lasciarle per mezz'ora a spurgare in acqua corrente.

Dividere il tutto in un vassoio e condire leggermente con la citronette, una grattugiata di pepe e un pizzico di sale, per poi metterle in frigo per mezz'ora.

Tagliare con la mandolina i finocchi, il sedano che precedentemente avrete pelato e mettere in acqua e ghiaccio per 15 minuti.

Tagliare per metà le olive, i capperi e, a cubetti, il pomodoro, pelate i carciofi privandoli della loro barba interna.

Tagliarli a spicchi e conservarli in acqua e limone, emulsionare le alici sotto sale con olio, limone e il pepe; versare la salsa nei bicchieri e mettere i spicchi di carciofi, adagiare al centro del piatto e attorno porre il pesce guarnendolo con le alici, il sedano, il tonno con il finocchio, la pezzogna con i capperi, le olive e il pomodoro, e il pesce spada con la misticanza.

Condire con una goccia di citronette ancora e completare il piatto con un mazzetto di grissini careserecci.

