



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001321

Registrata in data 18 Mag 2017 alle ore 10:14

da SHAMIRA GATTA

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Oceania

Oceania è formata da un conchiglione di pasta cotto in essenza di pomodoro, ripieno di orata marinata alla soia e alghe wakame con gelee di pomodorini gialli, paccheri al caffè in doppia cottura ripieni di tartare di tonno con avocado e elisir di carciofo, la cui nota amara esalterà il tonno e sposerà a meraviglia il caffè, il tutto è adagiato su della sabbia di pasta frita al limone, che copre uno strato di emulsione di ostriga, golosa e voluttuosa, in cui intingere i coralli ed i paccheri. I coralli sono invece vere e proprie meringhe di pomodoro, il tocco in più è dato dai pomodorini gialli ripieni di tonno all'olio d'oliva, uno tira l'altro!

Le perle sono invece realizzate con essenza affumicata di pomodori.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la gelee

100 g di pomodorini gialli La Fiammante

1 g di agar agar

sale q.b.

Per l'essenza di pomodoro

1 confezione di pomodorini corbarino La Fiammante

Per il ripieno

100 g di filetto di orata abbattuta*

n. 1 cucchiaino di wakame fresche

gelee di pomodorini gialli q.b.

salsa di soia q.b.

Per gli anemoni 200 g di tonno abbattuto*

n. 1 avocado

n. 1 carciofo

olio extra vergine d'oliva

paccheri al caffè La fabbrica della pasta di Gragnano

olio per friggere

sale e pepe

Per la sabbia al limone

100 g di pasta al succo di limone La fabbrica della Pasta di Gragnano

olio per friggere q.b.

sale e pepe q.b.

Per l'emulsione di ostriche

n.1 ostrica

130 ml di olio d'oliva gusto delicato

40 ml di succo di limone

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

1 presa di pepe
n. 2 gocce di tabasco

Per i coralli

200 g di pomodori S.Marzano La Fiammante
100 g del loro sugo di conserva
20 g di pectina
Otterrete circa 150 g di composto
100 g di albume
4 g di metil
3 g di xantano
150 g del composto di pomodori precedentemente ottenuto e nuovamente frullate
1 presa abbondante di sale
15 g di zucchero

Per le perle di essenza di pomodori affumicati
colorante alimentare in polvere perlato q.b.

n.1 cucchiaino di fumo liquido
200 ml di essenza di pomodorini gialli La Fiammante
sale affumicato q.b.
4 g di alginato di sodio
cloruro di calcio

Per i Pomodorini gialli ripieni

Pomodorini gialli La Fiammante q.b.
tonno crudo abbattuto q.b.
sale q.b.
olio q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodorini gialli La Fiammante
Pomodori Corbarino La Fiammante
Pomodori San Marzano La Fiammante
Pasta al succo di limone Fabbrica della pasta di Gragnano
Conchiglioni Fabbrica della pasta di Gragnano
Paccheri al caffè Fabbrica della pasta di Gragnano

Preparazione

Per i conchiglioni cotti in essenza di pomodoro, ripieni di orata marinata alla soia, alghe wakame e gelee di corbarino
Per la gelee: frullare i pomodorini, salarli ed unire a freddo l'agar agar, fare addensare sul fuoco, quindi versare su un foglio di carta da forno, spalmare in modo da formare un velo e lasciare raffreddare. Quando sarà fredda tagliare tanti piccoli cubetti e metterli da parte.

Per l'essenza di pomodoro: passare all'estrattore 400 g di corbarino con il loro sugo di conservazione, filtrare il tutto con l'aiuto di un canovaccio pulito, cuocere i conchiglioni in questo liquido ottenuto aggiungendo poca acqua e coprirli se necessario.

Per il ripieno: eliminare la pelle ed eventuali lisce dal filetto di orata, tagliarla a striscioline, coprirla con la salsa di soia e lasciarla marinare per 2 minuti, quindi scolarla e condirla con la gelee di pomodori e le alghe wakame fresche.

Farcire il conchiglione precedentemente cotto e lasciato raffreddare con questo ripieno.

Per gli anemoni sfogliati al caffè con tartare di tonno: la doppia cottura della pasta, ovvero prima la lessatura e poi la frittura, fa sì che la pasta si "sfogli" come una vera e propria pasta sfoglia, trasformandosi in un millefoglie croccante e leggero.

Lessare e dopo friggere i paccheri, tenerli da parte. Tagliare il tonno a cubetti ed anche l'avocado, condire il tutto con sale, pepe ed olio.

Passare all'estrattore il carciofo e con l'essenza ottenuta condire il tonno.

Farcire i paccheri con la tartare poco prima di servire.

Per la sabbia al limone: lessare e poi friggere la pasta, frullare il tutto, salare, pepare e fare tostare in padella, tenere da parte.

Per l'emulsione di ostriche: unire tutti gli ingredienti nel boccale del frullatore ad immersione, frullate fino ad ottenere un'emulsione liscia, trasferire in frigorifero a solidificare per almeno 1 ora.

Per i coralli: frullare il tutto fino ad ottenere una crema liscia, infornarla in forno preriscaldato a 70° su un tappetino di silpat, lasciare asciugare per 60 minuti. Otterrete circa 150 g di composto.

Montare a neve le meringhe, unire il metil e lo xantano, salare abbondantemente, quindi unire lo zucchero ed infine il composto di pomodori.

Con un sac a poche disegnare dei coralli su un foglio di carta da forno, infornare in forno preriscaldato ventilato a 60° per 1 ora e 20 minuti.

Questo composto assorbe facilmente l'umidità, se dovesse perdere croccantezza basterà trasferirlo nell'essiccatore o nel forno a 60° per 10 minuti.

Per le perle di essenza di pomodori affumicati: ottenere l'essenza di pomodori passando all'estrattore i pomodi gialli e la loro acqua di conserva, unire quindi tutti gli ingredienti. Aggiungere alla soluzione di estratto di pomodoro i 4 g di alginato.

A parte creare una soluzione di acqua e cloruro, seguendo le dosi riportate sulla confezione del cloruro a vostra disposizione, frullare con il minipimer. Prelevare con una grande siringa la soluzione di pomodoro e farla gocciolare nella soluzione di cloruro.

Passare velocemente sotto l'acqua fredda.

Per i pomodorini gialli ripieni: condire il tonno con l'olio ed il sale, praticare un'incisione nel pomodoro e riempirlo con il tonno.

Comporre il piatto: alla base adagiare uno strato di emulsione di ostriche, spolverarlo con la "sabbia" croccante, adagiarvi sopra il conchiglione, i paccheri, un pomodorino giallo ripieno, qualche perla ed il corallo, decorare con finocchietto selvatico e servire.

Vino consigliato

Rosè