



Ricetta N. RE003133 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Set 2019 alle ore 10:17

da SIMONA (CARMINA) CONTALDO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

O' pesce int' o' mare verde

Filetto di orata del Mediterraneo con scaglie di mandorle di Avola su un mare di vellutata di friarielli e ricotta di bufala

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

300 g Filetto di orata
Orata provenienza Mar Mediterraneo
200 g Mandorle a lamelle
Mandorle di Avola
300 g Friarielli
Friarielli campani
100 g Ricotta di bufala (Rossopomodoro)
Ricotta di bufala Rossopomodoro
50 g Riso basmati

40 g Pomodoro ciliegino
Pomodoro ciliegino
40 g Olio di oliva (Stilla)
q.b. Sale
q.b. Pepe
q.b. Finocchietto selvatico

Strumenti di cottura

Forno cottura ad induzione

Preparazione

Sbollentare i friarielli e sgocciolarli.
Cuocere il riso basmati in modo tradizionale.
Emulsionare i filetti di orata con olio, sale ed erbe aromatiche.
Disporre i filetti su una teglia forno e coprirli interamente con lamelle di mandorle.
Mettere i filetti in cottura a 165°C per 15 minuti.
Mettere da parte una cucchiata di friarielli cotti al naturale.
Unire ai friarielli restanti la ricotta di bufala e, con il mixer ad immersione, creare una vellutata (che disporremo poi sul piatto).
Preparare i pomodorini confit ed altri eventuali elementi di decoro.
A cottura ultimata, disporre i filetti sulla vellutata.
Decorare il piatto con: il riso basmati, sul quale deporremo un cucchiaino di crema di friarielli al naturale, pomodorini confit (precedentemente infornati) e altri elementi a propria discrezione.

Vino consigliato

Accompagnare il piatto con un Greco di Tufo dei Feudi di San Gregorio