



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000470

Registrata in data 05 Mag 2016 alle ore 19:55

da FABIO OMETO

ORTO ESTIVO, MARE E POMODORO

La freschezza dei prodotti estivi dell'orto si fonde in armonia con le freschezze del pescato, impreziosita dall'eccellente maturazione del Pomodoro San Marzano.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

n.2 melanzane media grandezza
n.12 mazzancolle
n.6 cozze
100 g pesce spada
n.1 insalatina novella
n.1 ravanello
n. 4 uova
240 g pomodoro San Marzano passato
50 g centrifugato di sedano
50 g centrifugato di carote
80 g tentacoli di calamaro
5 g colla di pesce
4 g agar-agar
oli evo q.b.
sale e pepe q.b.

Preparazione

Affettare le melanzane condire con olio evo sale e pepe e cuocere 12 minuti in forno preriscaldato a 180°.

Scottare le mazzancolle in padella con un goccio di olio evo, salare e pepare.

Pressare lo spada nei semi di sesamo e scottare in padella.

Aprire le cozze al naturale spolverate di pepe nero macinato.

Gelificare il passato di pomodoro, portando il pomodoro ad ebollizione ed aggiungendo la colla di pesce ammollata e strizzata.

Preparare il caviale di sedano e carote, portando ad ebollizione i rispettivi centrifugati con aggiunta rispettivamente di 2 g di agar-agar e facendoli colare a goccia nell'olio di semi molto freddo.

Montare le mazzancolle con le melanzane affettate a mo' di millefoglie in orizzontale e adagiarle in un piatto su un fondo di pomodoro gelificato, sistemare in un lato qualche foglia di insalatina novella e lo spada scottato, al centro il tuorlo sodo e guarnire con lamelle di ravanello.

Guarnire con caviale di sedano e carote.

Vino consigliato

ALOARA MOIO