



Ricetta N. RE000591

Registrata in data 13 Giu 2016 alle ore 17:30

da PIETRO ANNUNZIATA

Paccheri di Spigola marinata alla Norma

Un antipasto fresco con varie consistenze e profumi, adatto anche per la celiachia in quanto ho sostituito la farina con l'amido di mais.

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 4 persone

n. 1 Spigola da 1 kg
60 g di sale fino
40 g zucchero
n.1 mazzetto di basilico
n. 2 melanzane lunghe
200 g di ricotta
30 g di concentrato di pomodoro
30 g di albumi
60 g amido di mais
olio Evo
sale e pepe bianco q.b.

Preparazione

La Spigola la puliamo, sbaffiamo, togliamo le lisce e l'asciughiamo.

Creiamo una miscela di sale, zucchero e qualche foglia di basilico e mettiamo il tutto insieme ai filetti di spigola sottovuoto al 100% per 4 ore in frigo. Nel frattempo in un contenitore prepariamo la polvere di pomodoro emulsionando l'albumi, il concentrato e l'amido, stendiamo il tutto su il silpat e cuociamo a 130° per 20 minuti.

Dopo che si è cotto e raffreddata rifrulliamo la sfoglia e teniamo da parte.

Le melanzane le grigliamo intere dopo cotte le peliamo e le frulliamo con dell'olio EVO, aggiustando di sale e pepe ottenendo una crema liscia.

A parte frulliamo la ricotta aggiustando di sale e consistenza con dell'acqua.

Passate le quattro ore laviamo la spigola dalla marinatura, la sfilettiamo e la disponiamo su della pellicola in modo da creare una sfoglia, con una spatola stendiamo la ricotta e chiudiamo a rotolo, tagliandolo ogni 4-5 cm e togliamo la pellicola.

Componiamo il piatto con la crema di melanzane, i paccheri di spigola, la polvere di pomodoro, qualche fogliolina di basilico e dell'olio Evo.

Vino consigliato

Tolloy, Traminer, Alto Adige D.O.C. "Gruppo Mezzacorona"