



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001371

Registrata in data 29 Mag 2017 alle ore 12:41

da GIACOMO CARAVELLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pesce stocco arrosto

Pesce Stocco "Arrosto" è la ricetta che Giacomo Caravello, sous chef presso il ristorante dell'Hotel Signum di Salina, presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti, progetto ideato da Così Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

400 g di patate bollite
300 g di latte
9 g di burro
5 g di sale
40 g di parmigiano
100 g di Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è
500 g di stoccafisso rigenerato in acqua
10 olive verdi Nocellara del Belice
300 g di acqua
150 g di zucchero semolato
100 g di capperi di Salina sotto sale
50 g di crosta di pane con grani antichi Siciliani
n. 10 Datterini Gialli in Acqua di Mare Così Com'è
600 g di basilico
40 g di pinoli tostiti
150 g di olio
50 g di aglio
8 g di sale
Olio extra vergine d'oliva
Sale fino
Origano secco
Pepe nero

Prodotti utilizzati

Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è
Olive verdi Nocellara del Belice
Capperi di Salina sotto sale
Datterini Gialli in Acqua di Mare Così Com'è

Strumenti di cottura

Piastra, pentolino 3, Bimby, brace, leccapentole, cucchiari, pinze, forno statico.

Preparazione

Per il purè

Portare le patate e il latte a una temperatura di 80° C a velocità 2, poi unire il parmigiano, il burro e il concentrato di

pomodoro e frullare bene.

Per le olive

Far sciogliere lo zucchero in acqua e portare a ebollizione in un pentolino, spegnere il fuoco e unire le olive denocciolate.

Per il pesto di basilico

Sbianchire le foglie e immergerle in acqua e ghiaccio. Tritare con tutti gli ingredienti e inserire il tutto in un bicchiere di Paco Jet. Infine abbattere a -18° C e pacossare. In seguito friggere delle foglie di basilico.

Per la polvere di capperi

essiccare i capperi a 65° C per 24 ore circa e frullarli. Per la crosta di pane, tostarla in forno a 130° C per pochi minuti.

Piastrare il pomodorino datterino giallo con un filo d'olio extra vergine d'oliva.

Infine spinare lo stoccafisso, arrostarlo e condirlo con olio extra vergine d'oliva, origano e pepe nero.

Vino consigliato

Faro doc Palari 2007