



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000576

Registrata in data 08 Giu 2016 alle ore 14:43

da KEVIN LUIGI FORNONI

Ricciola all'acqua di broccolo

Un antipasto molto fresco, con i sapori e i colori dei suoi condimenti.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

240 g di polpa di ricciola

20 g di zeste di lime e pompelmo

10 ml di centrifugato di acqua di broccolo per condire il pesce
sale e pepe.

Per il gel di olive taggiasche: n. 10 olive

Per il gel al mandarino; succo di 3 mandarini

Per il gel di menta e maggiorana: un mazzetto di maggiorana e un mazzetto di menta centrifugati

Per il gel al rabarbaro: 3 coste di rabarbaro centrifugate; 4 foglie di broccolo fritte; 10 g di polvere di nero di seppia; meringhette al centrifugato di ciliegia; 30g di centrifugato di passion fruit; foglie di songino;

Per la crema di broccolo "alla Pollock": 200g di centrifugato; Xantana; sale maldon.

Per le meringhe: 100 g di albume e 220 g di zucchero a velo montati, polpa di ciliegia fine. Succo di mezzo limone; zucchero q.b.

Preparazione

Pulire la ricciola, spolarla e abbattere la carne accuratamente.

Stendere la carne in modo tale da formare dei dischi perfetti tondi.

Condire con le zeste, sale olio e pepe e un po' di acqua di broccolo.

Preparare i vari gel con i centrifugati con l'utilizzo della Xantana in modo tale da formare dei gel che reggano per la decorazione della carne.

Per la polvere di nero di seppia è necessario seccare al forno la polpa di nero di seppia stesa su placca a 200° per 9/10 minuti.

Per le meringhe montare lo zucchero e l'albume per 20 minuti circa, unire la polpa di ciliegia e stendere a cuocere in forno per 4/5 ore a 75°.

Per l'impiattamento disporre al centro del piatto il centrifugato gelificato di broccolo che è stato precedentemente condito con sale, succo di limone e zucchero.

Con un cucchiaino schizzare bene dal centro verso l'esterno.

Porre al centro la carne e decorare come in foto, disponendo accuratamente i gel, il songino e le foglie fritte, sale maldon e servire.

Vino consigliato

Prosecco di Valdobbiadene